

## Angebote im Juni 2021

**Baldauf Bauerngarten** 100 g 1,99 €

Schnittkäse aus Rohmilch, mind. 8 Wochen gereift  
lactose- u. glutenfrei, fein würzig, essbare Naturrinde  
mind. 50% F. i. Tr.

**Bergbauernkäse** 100 g 1,49 €

48% F. i. Tr., aus pasteurisierter Milch  
mild-nussiger Schnittkäse, Käserei Bergader, Bayern

\*\*\*\*\*

**Schweinebauch** 100 g 0,85 €

**Schweinsbratwurstl** 100 g 1,39 €

\*\*\*\*\*

**Weißbierlaib** Stck. 3,50 €

### Unsere Öffnungszeiten

**Dienstag – Freitag 8.30 – 17.30 Uhr**

**Samstag 7.30 – 12.30 Uhr**

**Montag geschlossen**

**2. Juni – Metzgertheke ganztags geöffnet**

Tel.: 08406 918334, Fax: 08406 919040

E-Mail: [gf@dorfladen-lippertshofen.de](mailto:gf@dorfladen-lippertshofen.de)

[www.dorfladen-lippertshofen.de](http://www.dorfladen-lippertshofen.de)



(Foto: R. Cot)



### Käsekuchen mit Keksboden

#### Boden

250g Kekse (z. B. Butterkekse  
oder Löffelbiskuit)  
120g Butter geschmolzen  
50g gehobelte und geröstete  
Mandeln

#### Quarkcreme

120g Butter geschmolzen  
300g Zucker  
4 Eier  
100g Weichweizengrieß  
1 kg Magerquark  
½ Pck. Backpulver  
2 EL Vanillezucker  
Saft einer halben Zitrone

#### Karamellsoße

150g Zucker  
60ml Wasser  
50g Butter  
Prise Salz  
80ml Sahne

Für den Boden die Kekse zerkleinern und mit der geschmolzenen Butter gut mischen. Die Masse in eine Springform pressen und die Mandeln darüber streuen. Für die Quarkcreme Butter und Zucker verrühren. Nach und nach die restlichen Zutaten hinzugeben und gut verrühren. Anschließend die Masse auf den Boden gießen.

Den Kuchen bei 170°C O/U-Hitze ca. 45 Minuten backen und über Nacht auskühlen lassen.

Für die Karamellsoße in einem Topf das Wasser und den Zucker zum Kochen bringen, dabei mit einem Holzlöffel umrühren. Dann einen Pinsel nehmen, diesen in Wasser tauchen und damit einmal unten kurz über der Flüssigkeit um die Innenseite des Topfes fahren. Die kochende Zuckermasse auf mittlere Hitze herunterschalten und nun nicht mehr umrühren. Kochen lassen, bis das Ganze eine goldbraune Farbe hat (nicht zu dunkel werden lassen). Das dauert ca. 10-15 Min. Den Topf von der Herdplatte nehmen und mit dem Holzlöffel die Butter unterrühren bis sie geschmolzen ist. Dann nach und nach die zimmerwarme Sahne dazu gießen, immer gut rühren. Jetzt noch das Salz hinzugeben. Das Ganze ist anfangs etwas zäh, das löst sich dann aber auf und wird eine schöne glatte Karamellsauce. Diese etwas abkühlen lassen und über den Kuchen geben. Diesen nach Belieben noch mit flüssiger weißer Schokolade und Krokant – wie auf dem Foto zu sehen – verzieren.

Die Karamellsauce kann in einem verschließbaren Glas im Kühlschrank bis zu zwei Wochen aufbewahrt werden.

Tipp:

Zum Reinigen des Topfes und des Holzlöffels den Topf mit Wasser auffüllen, etwas höher als die Karamellsauce war, und zum Kochen bringen. Etwas aufkochen lassen und dabei immer etwas umrühren, so löst sich das harte Karamell prima auf.

# AKTUELLES

## **FISCH von der Fischzucht Lang aus Regelmannsbrunn**

Für 24. Juni können Sie Fisch aus Regelmannsbrunn vorbestellen.  
frische oder geräucherte Forellen, Saiblinge, Lachsforellen  
ganz oder filetiert.

\*\*\*\*\*

## **Mischpakete vom Angusrind von der Fam. Bittlmayer aus Enkering gibt es am 18. Juni.**

\*\*\*\*\*

### **Spargel**

Spargel – grün und weiß - von der  
**Fam. Kramlich** aus Adelshausen bei Schrobenhausen

Dazu einen guten Bauernschinken von der Hofmetzgerei Dexl aus  
Haunstetten!

\*\*\*\*\*

## **Tomaten, Paprika, Gurken, Minigurken aus Bayern!**

\*\*\*\*\*

**Unser Café im Außenbereich ist wieder geöffnet!**