

Angebote im September 2020

Brie aus Frankreich 100 g 0,89 €
mind. 50% F. i. Tr.

Butterkäse 100 g 1,29 €
mind. 45% F. i. Tr.
aus pasteurisierter Kuhmilch

Pressack 100 g 0,79 €

Hinterschinken 100 g 1,29 €

Apfelkrapfen Stck. 1,49 €

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag 8.30 – 17.30 Uhr

Samstag 7.30 – 12.30 Uhr

Montag geschlossen

Tel.: 08406 918334, Fax: 08406 919040

E-Mail: gf@dorfladen-lippertshofen.de

www.dorfladen-lippertshofen.de



(Foto: Birgit Haag)



Oliven-Feta-Brottschnecken

Für den Teig:

½ Würfel Hefe

125 ml Wasser

1 Prise Zucker

300 g Mehl

1 TL Salz

1 Ei

6 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

Für die Füllung:

100 g Sonnenblumen- o. Pinienkerne

150 g schwarze entsteinte Oliven

1 Bund Basilikum

150 g Feta

200 g Ricotta

2 Knoblauchzehen

1 Ei

Salz, Pfeffer

1 Ei und Wasser zum Bestreichen

Die Hefe im lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen und kurz gehen lassen. Anschließend das Mehl, den Hefeansatz und alle weiteren Zutaten für den Teig verkneten. Diesen dann ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung die Sonnenblumenkerne und die Oliven fein hacken. Das Basilikum in feine Streifen schneiden, den Feta zerbröseln. Ricotta, Oliven, Sonnenblumenkerne, gehackten Knoblauch, Basilikum und Ei vermengen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig ausrollen auf eine Größe von 40 x 40 cm, die Masse gleichmäßig darauf verteilen und den Feta aufstreuen. Die Teigplatte aufrollen und mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und leicht flach drücken. Ei mit Wasser verquirlen und die Schnecken damit bestreichen.

Abgedeckt an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Min. bei 180°C O-/U-Hitze backen.

AKTUELLES



Bei uns erhalten Sie täglich frische Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgerei Bauer aus Kösching.

Qualität und Frische aus der Region für die Region

Unter diesem Motto produziert die Metzgerei Bauer in ihrer modern eingerichteten Metzgerei und eigenem Schlachthaus, das die hohen Ansprüche für die EU-Zulassung erfüllt. Die Tiere wachsen größtenteils im Landkreis Eichstätt auf. Somit sind kurze Transportwege garantiert.

Als eine der wenigen Metzgereien in unserer Region mit eigenem Schlachthaus bringt die aufwändige Eigenschlachtung für Qualität und Frische enorme Vorteile. Nach teilweise jahrzehntealten Rezepten werden von den Metzgern dort täglich Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten frisch hergestellt.
Das schmeckt man!



Altmühltaler Kürbiskerne

Bei uns gibt's die Produkte der Fam. Hiermeier aus Wellheim. Kürbiskernöl, Hanföl, Mohnöl, Kürbiskerne natur oder verschiedene Knabberkerne

NEU Sonnenblumenkerne & Sonnenblumenkernöl NEU

Mit einem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren!

MwSt-Senkung

Wir geben diese Senkung an unsere Kunden weiter!
Bei jedem Einkauf ziehen wir Ihnen 2% Rabatt von Ihrer Einkaufssumme ab. Ausgenommen von dieser Rabattierung sind alle preisgebundenen Artikel wie Zigaretten, Zeitschriften, Bücher.

FISCH von der Fischzucht Lang aus Regelmansbrunn

erhalten Sie am 17. September

Frischen Fisch – Saibling, Forelle, Lachsforelle –
bitte bis zum 12. September vorbestellen.



Fleisch vom Angusrind gibt es
am 11. September!
Bitte vorbestellen.

Jetzt bei uns erhältlich:

BIOBAULA – für eine bessere Welt

Ökoreiniger-Tabs für:

Glas – für streifenfreie Sauberkeit

Boden – beseitigt hartnäckigen Schmutz rückstandsfrei

Küche – mit großer Fettlösekraft

Bad – speziell für die Oberflächen in Bad und Toilette

Allzweckreiniger – für alle alltäglichen Verschmutzungen

Die Tabs in Wasser auflösen und der Reiniger ist einsatzbereit.

Kein Plastik- und Verpackungsmüll

100% pflanzliche Inhaltsstoffe

100% biologisch abbaubar

Angenehmer Duft
