



## Osterinfos vom Wastlhof

### Beitrag

**Der Ostermarkt im Freien vor dem Hofladen Wastlhof hatte am Palmsonntag ein weiteres mal geöffnet. Die Chiemgauer Ukrainehilfe bot ein schönes Sortiment an handgemachter traditioneller Osterdekoration wie z.B. bestickte Osterfähnchen, bedruckte Weihedeckerl, Osterkerzen, Salzsackerl, Kränze und vieles mehr zugunsten der Hilfsprojekte in der Ukraine an.**

Maria Riepertinger öffnete dazu ihr "Hehnaheisl" und bot Eierlikörkuchen, Spieleikuchen, Osternesterl, Osterlämmer und anderes Eiergebäck, sowie Kaffee zum mitnehmen an. Auch der Selbstbedienungshofladen hatte wie ganzjährig gewohnt von 7.30 Uhr bis 20 Uhr geöffnet. Im Hofladen Wastlhof kann sich der Osterhase die Tage mit schön gefärbten, bunten Wastlhof Ostereiern eindecken. Für alle fleißigen Helfer des Osterhasen bieten sich die rohen Wastlhofeier zum selber färben an. Einige Tipps zum Färben gibt Maria Riepertinger gerne weiter. So eignen sich z.B. braune Eier auch sehr gut zum Färben, besonders schön werden die Farben rot, blau und grün auf braunen Eiern. Auch Naturfarben aus Rote Beete, Kurkuma, Zwiebelschalen oder Spinat sehen sehr schön aus – wie es geht ist auf dem Hofladen\_Wastlhof Instagramaccount nach zu lesen. Außerdem verrät die Landfrau uns ihr traditionelles Rezept für ein feines Rührteig Osterlamm und einen Hasen.

**Wastlhof Osterlamm mit Hase** – aus feinem, saftigen Rührteig nach traditionellem Rezept von Maria Riepertinger

125 g Butter weich

150 g Zucker

3 TL Vanillezucker

3 Freilandeier

3 EL Rum

Prise Salz

175 g Mehl

25 g Stärke

2 TL Backpulver

Etwas Milch

Reichlich weiche Butter und Semmelbrösel für die beiden Formen.

Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Eiern schaumig schlagen. Rum dazu geben. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben, unterheben. Etwas Milch zugeben.

Formen gut fetten, und bröseln.

Teig auf die beiden Formen aufteilen.

Bei 175 bis 200 Grad 35 bis 40 Minuten backen.

Bericht, Rezept und Bilder: Maria Riepertinger, Wastlhof in Prien-Elperting

***Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Maria Riepertinger, Wastlhof – Prien.***









Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



## Kategorie

1. Allgemein

## Schlagworte

1. Atzing-Wildenwart
2. Chiemgau
3. Elperding
4. Prien am Chiemsee
5. Wastlhof