

Unsere Milch

Genuss von DAHOAM bringt's



Eine **Milchkuh** versorgt
im Schnitt **22 Bürger** täglich.



19 Liter
Trinkmilch

oder



3,5 Packungen
Butter

oder



2,3 Kilo
Käse

oder



20 Kilo
Joghurt



Unsere Wiesen und Äcker für Ihre Butter am Brot

Topfen-Rezepte

Genuss von DAHOAM bringt's

Gefüllte Schifferl aus Topfenteig

Zutaten

250 g Topfen
300 g Mehl
250 g Butter
ca. 300 g Marmelade zum Füllen

Zubereitung

Aus Topfen, Mehl und Butter einen Teig kneten und zugedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Teig dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, und mit einem Messer oder Teigrad 10 x 10 cm Quadrate ausschneiden. In die Mitte der Quadrate je 1 Teelöffel der Marmelade geben und die gegenüberliegenden Ecken nach innen klappen und fest zusammendrücken. Die Schifferl auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.



Topfen-Joghurt-Früchte-Dessert im Glas

Zutaten

250 g Topfen
250 g Joghurt
3 EL Zucker
Früchte der Saison

Zubereitung

Topfen und Joghurt mit Zucker cremig rühren, mit den kleinwürfelig geschnittenen Früchten der Saison abwechselnd in ein Glas schichten, bis zum Servieren kühl stellen.