



kein Bild vorhanden

1 Hefeteigboden ungezuckert, 2 Bismarckheringe ohne Haut, 1 Apfel, 1 Glas Mayonnaise, 2 hartgekochte Eier, 1 Paprikaschote, 2 EL Tomatenmark, 1 EL Kapern, 2 Gewürzgurken, Salz, Pfeffer, Zucker, gehackte Kräuter, Meerrettich, Kaviar aus Seehasenrogen, 1 Bund Dill

Unsere Markttermine:

| | | |
|------------|--|-------------------|
| Mittwoch | Hameln | 07.00 - 13.00 Uhr |
| | Salzhemmendorf | 08.00 - 13.00 Uhr |
| Donnerstag | Eschershausen | 08.00 - 13.00 Uhr |
| | Hameln EDEKA Lemkestr. | 07.30 - 18.00 Uhr |
| | Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz | 15.00 - 18.00 Uhr |
| Freitag | Bodenwerder | 07.00 - 13.00 Uhr |
| | Springe | 07.00 - 13.00 Uhr |
| Samstag | Hameln | 07.00 - 13.00 Uhr |

Fisch Meyer GmbH

Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail info@fisch-meyer.de

Heringstorte

Eingesandt von Gerhard Lindenkohl

1. Den Hefeteig 2x aufschneiden
2. Erste Schicht: Die Bismarckheringe fein würfeln mit dem geriebenem Apfel, Meerrettich, Salz, Zucker mischen und mit 2 EL Mayonnaise binden
3. Zweite Schicht: Die Eier, 1 Gewürzgurke, 1 EL Kapern, 1 gedünstete rote Paprikaschote fein hacken. 1 EL Mayonnaise, 2 EL Tomatenmark, 1 EL gehackte Kräuter mit Salz und Pfeffer mischen und das letzte Teil des Hefekuchen aufsetzen.
4. Die Oberfläche: Die gefüllte Torte mit Mayonnaise bestreichen Den Rand mit der gehackten Dill bestreuen Die Oberfl äche kann man sehr schön mit Gurkenscheiben und Kaviar Eiviertel oder Appetitsild ausdekorieren.