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.

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

FISCH MEYER
SEIT 5 GENERATIONEN – AUS LIEBE ZUM FISCH!