

Das finden Sie bei uns...

Erdbeerkuchen

Jeden Mittwoch und Samstag 8 bis 13 Uhr

Wochenmarkt Eckernförde\*



Unser Angebot ist nicht nur frisch, sondern auch reichhaltig. Sie finden bei uns:

- Obst und Gemüse, Kartoffeln vom Direkterzeuger - auch aus BIO Anbau
- Zitrusfrüchte und südländisches Gemüse und Obst
- Saisonale Angebote wie Spargel, Erdbeeren und Kirschen aus der Region
- Frische Kräuter und Suppengemüse - auch aus BIO Anbau
- Brot- und Backwaren aus Bioland-Anbau
- Fisch, Meeresfrüchte und Fischbrötchen
- Fleisch, Geflügel, Wurstwaren, Bratwurst und Schnitzel - auch aus BIO Anbau
- Holsteiner Spezialitäten
- Käsespezialitäten - auch aus BIO Anbau
- Eier und Honig - auch aus BIO Anbau
- Frisch gepresste Säfte
- Weine und Spirituosen der Region
- Mediterrane Spezialitäten
- Oliven und Seife
- Blumen und Pflanzen in großer Auswahl
- Blumenzwiebeln und Saatgut
- Kaffeemobil, Snacks und Probierhäppchen
- Nützliches und Brauchbares
- Tücher
- Gewürze - auch aus BIO Anbau
- Schmuck
- und vieles mehr



Wochenmarkt Eckernförde\*  
\*Frische Qualität aus unserer Region

**Boden**

- 4 Eier
- 4 Esslöffel Zucker
- 4 Esslöffel Öl
- 4 Esslöffel Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

**Zubereitung**

Eier und Zucker schaumig schlagen. Öl, Mehl und Backpulver hinzufügen und gut verrühren. Anschließend die Tortenbodenform gut einfetten und den Teig darin bei 175 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen.

**Füllung**

- 2 Becher Schmand (250g)
- 50g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillesoße zum Binden (nicht aufkochen!)

**Zubereitung**

Alle Zutaten gut verrühren. Die fertige Creme dann auf dem fertigen Kuchenboden verteilen.

**Einsatz der Erdbeeren**

Hiernach 500 g frische Erdbeeren waschen und vierteln. Diese Stücke dann auf der Creme gleichmäßig verteilen.

**Tortenguss**

Zum Schluss den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Erdbeeren geben.

**Ruhezeit**

Der fertige Kuchen sollte dann 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen und kann anschließend mit frischer Schlagsahne serviert werden.

Guten Appetit!

**So erreichen Sie uns:**

**Der Wochenmarkt**

Die Marktstände befinden sich auf dem Rathausmarkt und dem Kirchplatz an der Kieler Straße (siehe Plan).

**Mit dem Fahrrad**

Über den Ostseeküstenradweg und die Zahlreichen Radthemenrouten der Region erreichen Sie uns bequem und einfach.

**Mit dem Zug und dem Bus**

Die Nord-Ostsee-Bahn (NOB) von Kiel nach Flensburg hält regelmäßig am Hauptbahnhof in Eckernförde. Vom Bahnhof sind es nur 600m - also wenige Geh-Minuten - bis zum Wochenmarkt. Am Bahnhof befindet sich auch der ZOB an dem die Busse starten und enden.

**Mit dem Auto**

In unmittelbarer Nähe zum Wochenmarkt finden Sie den Parkplatz an der Reeperbahn (am Rathaus). Von dort sind es nur wenige Meter.

\*Frische Qualität aus unserer Region!



Jetzt mit Erdbeerkuchenrezept!

# Erdbeeren & frischer Quark

# Saisonale Produkte

# Wochenmarkt Rathausmarkt

# Wochenmarkt Kirchplatz



**Christiane Wülfing vom Gemüsehof Hühnerland empfiehlt:**

„Unsere norddeutschen Erdbeeren aus Ratzeburg sind besonders dunkelrot und zuckersüß!“



**Unsere Kundenmeinung:**

„Wir besuchen den Wochenmarkt, um frische und regionale Waren einzukaufen. Außerdem kann man hier immer fragen, wo die Produkte herkommen.“

Urlaubsgäste aus dem Rheinland

**Unser Tipp**

„Zu sonnengereiften Erdbeeren empfehlen wir unseren frischen, rahmigen Quark.“

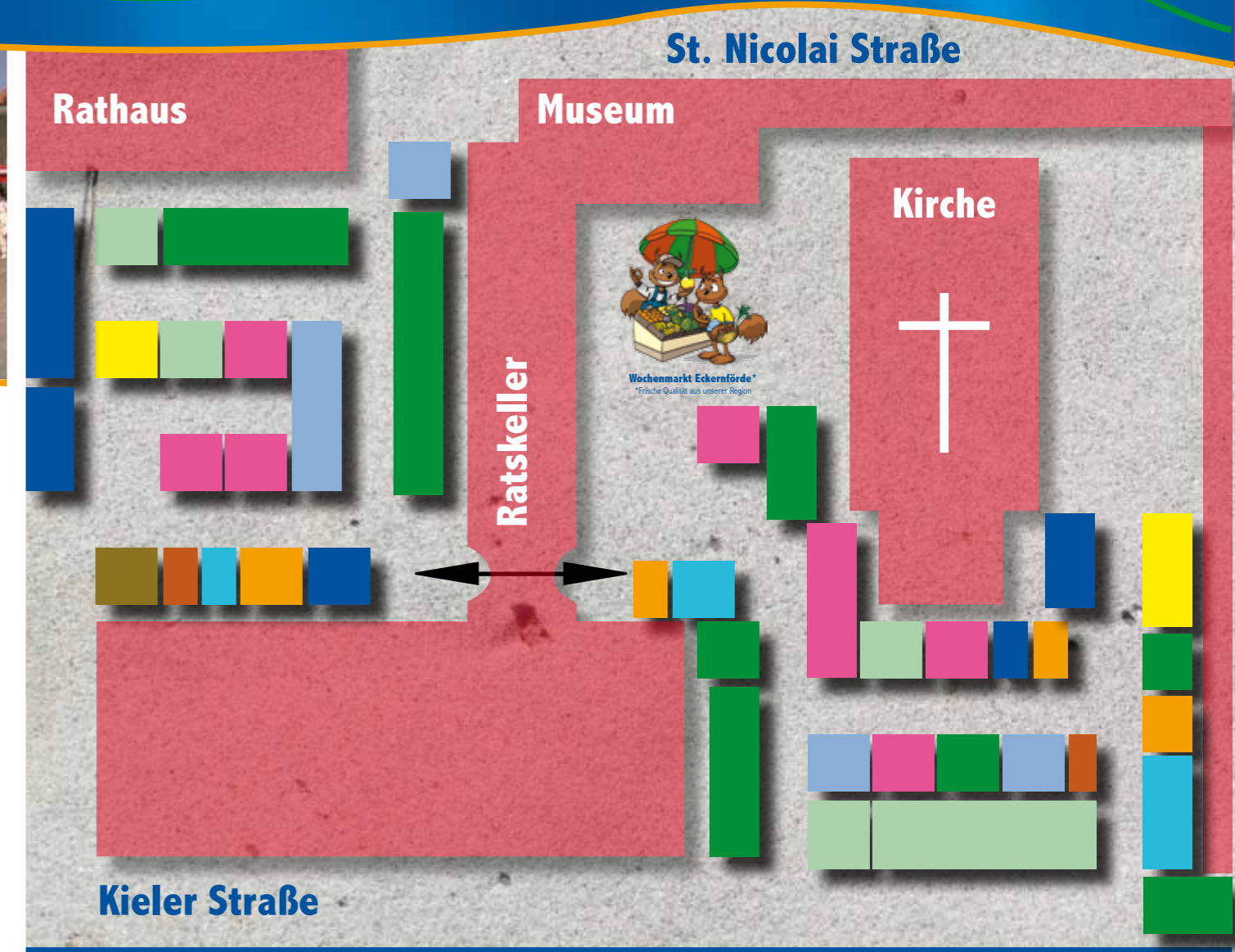
Käsefachhandel Clausen

Juni — Juli — August — September

Erdbeeren			
Kirschen			
Johannisbeeren			
Kohlrabi			
Möhren			
Erbsen			
Bohnen			Kohl

Juni — Juli — August — September

**Unsere saisonalen Spezialitäten**  
Wir haben für Sie in unserem Flyer die saisonalen Produkte aufgeführt, die Sie auf dem Wochenmarkt Eckernförde finden können. Die Marktbesucher stehen Ihnen natürlich auch jederzeit mit gutem Rat zu Seite. Sprechen Sie uns einfach an, wir helfen Ihnen gerne.



**Legende**

Fisch	Fleisch	Gemüse	Käse	Bäcker	Blumen	Imbiss	Eier/Honig	Diverses
Kräuter & Oliven								

**Unsere Wochenmarkt Karte:** Diese stark vereinfachte Karte soll Ihnen einen ersten groben Überblick geben. Das Angebot unserer Marktstände ist allerdings noch vielfältiger. Probieren Sie es aus!