



*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](mailto: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.