

Rezept des Monats August 2023

Mirabellenkuchen

Zutaten; für 1 Blech

Mürbteig: 375 g Mehl
1 TL Backpulver
190 g Butter
2 Eier
100 g Zucker
1 Vanillezucker

Aus diesen Zutaten einen Mürbteig herstellen und auf dem Blech auswellen und mit Mirabellen belegen

Guss: 3 Eigelb oder bei S-Eiern 4 Eigelb,
4 EL Zucker und Saft von 1 Zitrone schaumig rühren

1 EL Zucker, 1 Prise Salz und die 3 Eiweiß zu Eischnee schlagen
100 g gemahlene Mandeln unterheben

Dann in den Eischnee die Eigelbmasse unterrühren und
Gleichmäßig mit dem Eßlöffel auf den Mirabellen verteilen

Bei ca. 175 bis 180 Grad 45 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Fam. Streif

Tel.: 07326/85144 o. 963221 oder 85145
