



Sommerlicher Rezeptipp vom Wastlhof

Beitrag

Zum Start in die Nussdorfer Erdbeersaison verrät uns Maria Riepertinger vom Hofladen Wastlhof zwei schnelle Rezepte für Obstkuchenboden, die mit den nestfrischen Wastlhof Freilandeiern zubereitet besonders locker werden und immer gelingen.

Lockerer Bisquit mit nestfrischen Wastlhof Freilandeiern:

- 3 Eiweiß,
- 3 Esslöffel Wasser und
- 1 Prise Salz

steif schlagen.

- 150g Zucker und
- 1 Päckchen Vanillezucker

einrieseln lassen, und schlagen bis sich der Zucker auflöst.

- 3 Eigelb

einrühren.

- 150g Mehl und
- 1 TL Backpulver

unterheben.

Formboden fetten und mehlen. 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Noch schnellere Alternative

Schneller Obstkuchenboden:

- 5 gehäufte EL Mehl
- 3 gehäufte EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 Wastlhof Freilandeier
- 3 EL Öl
- 1 EL Essig

Das ganze verquirlen, in eine gefettete Form geben und 20 Minuten bei 175 Grad backen.

Foto/Info: Hofladen Wastlhof (Elperting 4, 83209 Prien am Chiemsee, www.priener-freilandeier.de)









Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Freizeit

Schlagworte

1. Elperting
2. Erdbeeren
3. Prien am Chiemsee
4. Rezept-Tipp
5. Wastlhof