

Waldbeertraum

mit

Eischneehaube

300g TK Waldbeermischung

1 TL Vanillezucker

2 Eiweiß

Puderzucker

Butterkekse

Waldbeeren mit Vanillezucker mischen und in Weckgläser oder Ofenfeste Schalen füllen.

Eischnee aus Eiweiß schlagen und Puderzucker zugeben bis der Eischnee glänzt.

Butterkekse mit der Hand zerbröseln Hi und auf die Waldfrucht geben.

Eischnee mit dem Löffel auf die Kekse setzen.

Alles bei 180°Grad ca. 12-15 min backen



