Mühle Kleeb AG
3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Monatsrezept Juni

Erdbeerzeit – Erdbeertorte

Eine leichtere Variante zum Blätterteigkuchen

Zutaten

75 g	**Zucker**	
2	**Eigelb**	
1 Prise	**Salz**	
2 dl	**Milch**	
175 g	**Paidol ***	***im Mühlenladen erhältlich**
1 Teel.	**Backpulver***	
2 Eiweiss	**steif**	

Himbeer- oder Johannisbeergelée
500 – 600 g frische Erdbeeren

Zubereitung
Zucker und Eigelb schaumig rühren. Salz und Milch dazugeben, Paidol mit Backpulver vermischen und abwechslungsweise mit dem Eischnee unter die Masse ziehen. Form gut einfetten und mit Paidol ausstreuen.

Backen
In Springform von 26 cm cm 30 – 40 Min. auf der untersten Rille des auf 180 ° vorgeheizten Ofens. Nach dem Erkalten mit Gelée überziehen und mit den Erdbeeren belegen. Überzuckern und mit geschlagenem Rahm servieren.