



Benötigte Zutaten

3	Eier
250 g	Mehl
1 EL	Zitrone
450 ml	Premium Alpenmilch
250 g	Zucker
150 g	Erdbeeren
ev.	Rum zum Marinieren der Erdbeeren
	Zimtzucker zum Bestreuen

Erdbeer-Auflauf

Einfach und schnell zubereitet

Anleitung

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen, Erdbeeren waschen bzw. putzen. Die Eier teilen und das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Dotter mit Mehl, Zitronensaft, Milch und der Hälfte des Zuckers zu einem glatten Teig verarbeiten und den Eischnee unterheben.

Die Früchte mit dem restlichen Zucker mischen, eventuell mit einem Schuss Rum marinieren und auf eine Auflaufform verteilen. Den Teig darüber verteilen und für zirka zehn Minuten goldbraun backen.

Serviert wird das Ganze warm und mit Zimtzucker bestreut.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten