



Altwiener Kaiserschöberl

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Traditionell, separat zu klaren Suppen reichen.

Zutaten

- 60 g warme Butter
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 80 g Mehl, gesiebt
- 2 El Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten

Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, ein Backblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

Schritt3

Die Butter mit den Eigelben schaumig rühren, das Mehl darüber sieben und mit der Milch verrühren.

Schritt4

Das geschlagene Eiweiß unterheben und die Masse fingerdick auf dem Backblech verstreichen.

Schritt5

Für ca. 10 min. goldgelb backen, abkühlen lassen und in passende Rauten - Rhomben schneiden.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** butter, eiweiß, traditionell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)123
- Fett (g)9
- KH (g)7
- Eiweiss (g)4
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altwiener-kaiserschoeberl/>