

Sürprisli

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

3 Eiweiss
200 g Zucker
100 g Mandeln
60 g Griess
½ Zitrone



Zubereitung:

Die Eiweiss in eine Schüssel geben und sehr steif schlagen. Die Mandeln geschält und gemahlen zusammen mit dem Zucker, dem Griess und der abgeriebenen Zitronenschale sorgfältig unter das steife Eiweiss mischen.

Vom relativ flüssigen Teig mit einem Teelöffel kleine Häufchen im Abstand von je ca. 5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech drapieren.

10 – 12 Minuten bei schwacher Mittelhitze (ca. 170° C) auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens backen.

Noch warm vom Blech nehmen.