



Trenauer Fruchtschnitten

Zubereitung

Zutaten zu Teig verarbeiten, auf Backblechgröße aus-walken und dann auf ein ungefettetes Backblech heben und einpassen. Im vorgeheizten Backrohr und bei ca. 180°C leicht goldgelb backen (ca. 10 min).

Boden mit Früchten belegen (Zwetschken Marillen, Himbeeren, Ribisel, Brombeeren, Birnen); Früchte vierteln und mit Haut nach unten auflegen, damit der Saft nicht ausläuft.

Dann den Schnee überziehen: Schnee: 5 Eiklar Schnee steif schlagen Pro Eiklar 60g Kristallzucker langsam einrieseln lassen und wieder steif schlagen. Schnee in Wellenform über Früchte verteilen (am Besten mit 2 Löffeln), Schneehaube soll geschlossen sein! Kurz bei 170 °C, dann weiter bei 140 °C backen bis der Schnee fest/knusprig ist (kann bis zu halber oder $\frac{3}{4}$ h dauern, bei frischem Obst kürzer, bei gefrorenem Obst länger). Schmeckt am Besten lauwarm!

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Peter Stabauer.

Zutaten

Mürbteig:

300g glattes Mehl mit 250g Butter
abbröseln

1 Prise Salz

30g Staubzucker

3 Dotter