

Zutaten:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
90g Zucker

3 Eigelb
1Pä.Puddingpulver
aufgefüllt bis
90g Mehl



Backzeit: 15min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Eiweiß mit einer Prise Salz im **Schlagkessel** anschlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen, weiterschlagen bis eine schnittfeste Masse entsteht. Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen. Das Mehl und Puddingpulver mit dem **Müllermeister** über die Eiweißmasse sieben und unterheben. **Dauerbackunterlage** und **Thermo-Star** vorbereiten, beliebige 28er Motivform draufstellen, einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** glattstreichleichen.

Bei 200° C ca 15 Min. backen.