

4-6 Pax

Schinkenschöberl

Zutaten

2	Eier	Weiteres:
60 g	Mehl, glatt	Salz
80 g	Schinken, gekocht	Muskatnuss

Arbeitsbeschreibung

1. Eier trennen.
2. Schinken brunoise schneiden.
3. Eiklar mit Salz zu festen Schnee schlagen.
4. Eidotter mit einer kleinen Menge Eischnee verrühren und unter das Eiweiß heben.
5. Schinken, Mehl und Muskatnuss mit Kochlöffel unterheben.
6. Masse fingerdick auf Backpapier aufstreichen und bei 200°C ca. 8 Minuten hellbraun backen.
7. Herausnehmen, umdrehen, Backpapier abziehen, überkühlen lassen und in Rauten, Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Hinweise

Weitere Varianten:

Schinken-Erbenschöberl: Grundmasse mit Erbsen und Schinken vermengen.

Kaiserschöberl: Grundmasse mit geriebenen Parmesan statt Schinken vermengen.

Kräutershöberl: Grundmasse mit gehackten Kräutern statt Schinken vermengen.