

## SCHÖBERL-SUPPE

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	4	Eier	Trennen und den Backofen auf 200 Grad vorheizen, eine Auflaufform ausbuttern und leicht mit Mehl ausstäuben.
2	Alle	Eiweiße	In eine Rührschüssel geben und mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.
3	70 g	Butter	In einer zweiten Rührschüssel schaumig schlagen.
4	1	Eigelb	Unterrühren.
5	Je 1 EL	Sahne und Mehl	Nacheinander unterrühren. Diesen Vorgang vier Mal wiederholen.
6	Den ganzen	Eischnee	Auf die Eigelbmasse gleiten lassen und vorsichtig mit einem Handschneebesen unterziehen.
7	Die ganze	Teigmasse	In die Auflaufform geben, glatt streichen und 20-25 Minuten im Backofen backen, bis die Oberfläche goldgelb wird. Dann auf ein Kuchenrost stürzen und abkühlen lassen.
8	Die ganze	Eiermasse	In rautenförmige Stücke schneiden und nochmals im Backofen erwärmen.
9	1 Liter	Rinderbrühe	Erhitzen.
10	Alle	Rautenstücke	Gleichmäßig auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Rinderbrühe übergießen.