

Mehlmusauflauf

Caritas-Altenheim St. Josef, Denkendorf

Zutaten

Grundmasse

1 l Milch

300 g Mehl

geriebene Zitronenschale, Prise Salz, Vanilleschote

Schaummasse

70 g Butter

80 g Zucker

5 Eigelb

Lockerungsmittel

5 Eiweiß (Eischnee)

30 g Butterflocken zum Belegen

Zubereitung

Grundmasse herstellen: Die Hälfte der Milch mit aufgeschnittener Vanilleschote und einer Prise Salz zum Kochen bringen, Mehl mit der restlichen Milch glattrühren, in die kochende Milch einrühren, gut auskochen lassen (ca. 10 Min.), kalt stellen.

Schaummasse aus Butter, Zucker, und Eigelb herstellen, abgekühlten Mehlbrei, Zitronenschale und sehr steifen Eischnee unterheben. In eine gefettete Auflaufform füllen, Butterflocken darüber verteilen und im Rohr backen.

Garzeit

ca. 160°C 45 Minuten