



Ölz mlečni kruhek

Kraljevsko gratinirana marelična čarovnija



Sestavine

1 paket Ölz mlečni kruhek
200 g skute 20 % dobro ožete skozi krpo
4-5 rumenjaki bio-jajca in sneg iz beljaka
nastrgana lupinica polovice neškropljene pomaranče
40 g kristalnega sladkorja
100 g najboljše marelične marmelade

Čas priprave

10 min

Gladko zmešajte vse sestavine, razen beljaka in marelične marmelade. Trdno stepite beljake in previdno vmešajte v maso

Polovice Ölz mlečni kruhek izdatno premažite z marelično marmelado, na to nanesite pribl. 1 cm debelo plast skutine mase in elegantno razmažite. V predogreti pečici pri 180 °C z žarom zlatorjavo popecite za pribl. 6 minut.

Nasvet priznanega kuharskega mojstra

Thomasa Dorferja: „Idealno je, da maso pripravite prejšnji dan. Pred uporabo preprosto še enkrat na kratko premešajte. Potem boste zjutraj hitro pripravili božanski zajtrk!“

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

