

Mohr im Hemd

633. Mohr im Hemd

Schaummasse:

70 g Butter

5—6 Eigelb

100 g Zucker

Grundmasse:

120 g ungeschälte, geriebene

Nüsse oder Mandeln

etwa eine Handvoll Brösel

Lockerungsmittel:

5—6 Eischnee

Geschmackszutat:

80 g geriebene Schokolade

Butter und Brösel zur Form

$\frac{1}{4}$ l Schlagrahm als Überzug

Schaummasse herstellen aus Butter, Eigelb und Zucker, Mandeln, Schokolade, Brösel und zuletzt Eischnee untermengen, in vorbereiteter Form $1\frac{1}{4}$ Stunden kochen, stürzen; heiß mit Weinsöße reichen oder vollständig erkaltet mit Schlagrahm überziehen und spritzen.

Muss man da eingreifen? Vielleicht die [Genderbeauftragtin](#) anrufen? (Dank an Andreas Coerper!)