

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

## Mohr im Hemd

100 g Butter, 120g Zucker, 6 Eigelb Gr. L, 100 g Schokolade, 2 entrindete und in Milch geweichte Semmeln, 100 g Nüsse, 100 g Semmelbrösel, 6 Eiweiß Gr. L.

Butter schaumig rühren, Eigelb , erweichte Schokolade und ausgedrückte Semmeln zugeben und schaumig rühren. Die Eiweiß mit dem Zucker zu steifen Schnee schlagen. Nüsse und Brösel untermischen und den Eischnee unterheben. Die Masse in mit Butter ausgefettete und gezuckerte Förmchen geben und mit Vitaldampf(zugedeckt mit Folie) ca. 15 Minuten und anschließend ohne Folie mit Feuchtgaren niedrig bei 120° backen. ca. 20 Minuten( je nach Größe der Formen ).

Auf Teller stürzen und mit leichter Schokoladensauce und Schlagobers servieren

# KÜCHEN by Otto Lehr HORN.at

Prager Straße 3-5 / Top 6

Parkdeck Öhlknechtshof - gegenüber Lidl

3580 Horn

[www.kuechen-horn.at](http://www.kuechen-horn.at)

Tel: 0660/615 0 815

OJS Möbelhandel GmbH



**RIESIGE AUSWAHL ZUM KLEINEN PREIS**