


	BFS Ernährung und Versorgung		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	

Schöberlsuppe

Zutaten: Fleischbrühe; falls nicht vorhanden Gemüsebrühe verwenden

Für die Schöberl:

5 Eiklar, 5 Eigelbe, 125 g Mehl, 4 g Backpulver, Salz, Pfeffer, Muskat (evtl. Reibkäse oder feine Schinkenwürfel in kleiner Menge zusätzlich); Zubereitung wie Blitzbiskuit; Backen auf dem Blech oder in Formen (sehr kleine Muffinförmchen) bis das Gebäck goldbraun ist; falls auf Blech oder in der Kastenform gebacken wird, nach dem Stürzen in Rauten schneiden;

Variante: Man kann vor dem Backen noch zerlassene Butter (30 – 50 g) in den Teig geben.