Besoffener Kapuziner

ZUTATEN

6 Eier (5 Eidotter und 1 ganzes Ei)

200 g Haselnüsse

200 g Zucker

70 g Brösel

1 Prise Backpulver (= ½ Packerl)

Rumgeschmack, Vanillinzucker

Für den Weinüberguss:

1 ½ l Weißwein

2 Zimtrinden

5 Nelken

17 Stück Würfelzucker

ZUBEREITUNG

Eidotter und ganzes Ei mit den übrigen Zutaten vermischen, den Schnee von den 5 Eiklar vorsichtig einmengen.

Bei Mittelhitze 1 Stunde backen.

Weinüberguss:

Zutaten vermischen und nicht ganz zum Kochen bringen, anschließend kühl stellen.

Kapuziner mit Schlagobers servieren.

© 6-BesoffenerKapuziner.docx