

Trübelkuchen von Hedy

Boden und Deckel:

4	Eiweiss	schwingen
1 Päcklein	Vanillezucker	
250 g	Zucker	Vanillezucker und Zucker einrieseln
1 KL	Essig	
100g	gem. Haselnüsse	beimischen

Die Masse auf 2 gleich grosse Wähenbleche geben.

Backen: 35 Minuten bei 180 Grad in der Mitte des Ofens.

Füllung:

250 ml	Schlagcrème <i>oder Rahm</i>	
1	Rahmhalter	
1 Hand voll	Trübeli	vermischen

Die Füllung auf den Boden streichen und den Deckel draufsetzen.

Kalt stellen.