

# Trenauer Fruchtschnitten

## Mürbteig:

300g glattes Mehl  
mit 250g Butter abbröseln.  
1 Prise Salz  
30g Staubzucker  
3 Dotter

Zutaten zu Teig verarbeiten, auf Backblechgröße auswalken und dann auf ein ungefettetes Backblech heben und einpassen. Im vorgeheizten Backrohr und bei ca. 180°C leicht goldgelb backen (ca. 10 min).

Boden mit Früchten belegen (Zwetschken, Marillen, Himbeeren, Ribisel, Brombeeren, Birnen);  
Früchte vierteln und mit Haut nach unten auflegen, damit der Saft nicht ausläuft.  
Dann den Schnee überziehen:

## Schnee:

5 Eiklar Schnee steif schlagen  
Pro Eiklar 60g Kristallzucker langsam einrieseln lassen und wieder steif schlagen.  
Schnee in Wellenform über Früchte verteilen (am Besten mit 2 Löffeln), Schneehaube soll geschlossen sein!  
Kurz bei 170 °C, dann weiter bei 140 °C backen bis der Schnee fest/knusprig ist (kann bis zu halber oder  $\frac{3}{4}$  h dauern, bei frischem Obst kürzer, bei gefrorenem Obst länger).

Schmeckt am Besten lauwarm!

Wir hoffen es schmeckt euch genauso gut wie uns!

