



## Bécsi császarmorzsa

### Hozzávalók:

15 dkg liszt, 5 tojás, fél liter tejszín, csipetnyi só, 2 dkg cukor, 8 dkg vaj, 1 csomag vaníliás cukor, 1 stampedli rum, 5 deka hámozott mandula, gyümölcslekvár vagy -befőtt

- A mandulát hámozd meg és áztasd bele a rumba. A lisztet szitáld egy tálba, kézi habverővel keverd hozzá a tejszínt, a sót és a szétválasztott tojások sárgáját. A lecsöpögtetett mandulát vágd vékony szeletekre, és a felét tedd a tésztába.
- A tojások fehérjét picit sóval verd kemény habbá, add hozzá a cukrot és a vaníliás cukrot, majd keverd tovább, és amikor kemény habot kapsz, add a tojásos tésztához!
- Egy nagy, vastag fenekű serpenyőben olvassz fel vajat, és öntsd bele a tésztát. Addig süsd, míg az alja meg nem pirul. Ekkor fordítsd meg és a másik felét is süsd meg.
- Villával szaggasd kisebb darabokra, és forgasd össze a rummal. A maradék mandulával és porcukorral meghintve tálald, gyümölcsbefőtt vagy lekvár kíséretében.

[További receptek](#)