

Bon appétit!

Leckere Rezepte für Ihren Tag der offenen Tür

1



Le quatre-quarts

Ingrédients:

- 4 œufs
- 250 g de sucre
- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 1 pincée de sel

Pour 8 personnes

Temps de préparation: 15 min

Temps de cuisson: 35 min

Température de cuisson: 180 °C

- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Faire fondre le beurre.
- Mettre une pincée de sel dans les blancs d'œufs pour les monter en neige.
- Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre: le mélange devient presque blanc.
- Ajouter le beurre fondu, mélanger.
- Ajouter la farine, mélanger.
- Ajouter les blancs montés en neige et mélanger très doucement.
- Beurrer le moule et mettre la pâte dedans.
- Faire préchauffer le four à 200 °C et faire cuire le gâteau pendant 15 minutes. Après, baisser le four à 180 °C et laisser cuire pendant encore 20 à 25 minutes.
- C'est prêt! Bon appétit!

Zutaten:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 250 g Butter
- 1 Prise Salz

Für 8 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Backzeit: 35 Min.

Backtemperatur: 180 °C

- Die Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen.
- Die Butter zerlassen.
- Eine Prise Salz zum Eiweiß geben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen.
- Das Eigelb mit Zucker zu einer hellen Creme verrühren.
- Die zerlassene Butter dazugeben und verrühren.
- Das Mehl hinzugeben und noch einmal gut verrühren.
- Den Eischnee vorsichtig unterziehen.
- Eine Kuchenform einfetten und den Teig hineinfüllen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen und den Kuchen 15 Minuten backen. Den Backofen auf 180 °C herunterstellen und noch 20 bis 25 Minuten backen.
- Mmmmh!