

**Aufgetischt**  
**Freitag, 6. Jänner 2017**



## **Rosmarinschöberl**

### **Zutaten für ein halbes Blech:**

4 Eiweiß,  
Salz,  
4 Dotter,  
40 g glattes Mehl,  
2 EL fein gehackter  
Rosmarin

### **Zubereitung**

Eiweiß mit Salz zu festem Schnee schlagen, Dotter mit Rosmarin vermischen und mit dem gesiebten Mehl unter die Eiweißmasse heben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen (220 Grad, Umluft) ca. 8 Minuten backen. Nach dem Auskühlen in beliebige Formen schneiden.