



### Brösel-Karottenauflauf mit Schilchersturmschaum

#### Zutaten für den Auflauf:

1 Ei, 50 Zucker, 25 g Mandeln, 15 g Bröseln, 50 g geschälte Karotten, 10 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, 1 cl Kirschbrand, ½ Vanillezucker

Schnee steif schlagen, Eidotter mit Zucker und Kirschbrand schaumig rühren. Fein geraspelte Karotten, Bröseln und Mandeln unterrühren. Mehl mit Backpulver versieben und auch unterrühren. Zuletzt den Schnee vorsichtig unterheben. In befettete und mit Mehl bestäubte Formen füllen und im Wasserbad bei 160 Grad ca. 15 min backen.

#### Zutaten für den Schilchersturmschaum:

1 Eidotter, 2 Esslöffel Zucker, 1/8 l Schilchersturm (oder Schilcherwein)

Eidotter und Zucker über Dampf schaumig rühren und den Schilchersturm langsam einrühren. So lange rühren bis ein luftiger, kompakter Schaum entsteht.

Die fertig gebackenen Aufläufe mit Schilchersturmschaum und Weintrauben anrichten.