

## Lemoni Zeltl der Kayserin (anno 1696)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen  
Wienerkoche  
Österreich.

50 g Butter  
50 g Staubzucker  
3 Eidotter  
Vanille  
2 Schneidsemeln  
40 g Mandeln  
Zitronenschale  
3 Eiklar  
1 Backoblate  
Ribiselmarmelade

Butter, Staubzucker und Aromaten schaumig rühren, nach und nach die Eidotter einrühren. Dann die entrindeten, in Milch geweichten, ausgedrückten Semeln sowie die ungeschälten, geriebenen Mandeln, zuletzt den steifen Schnee einrühren. Die Hälfte der Masse in eine bebutterte Pfanne füllen, mit einer Oblate belegen, diese mit Ribiselmarmelade bestreichen, die restliche Masse daraufgeben. Langsam 40 bis 45 Minuten im Rohr backen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.509