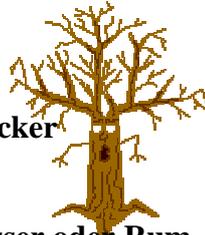


Baumkuchen

Mous

5 dl Milch
250g Staubzucker
6 Eigelb
Salz, Vanille
3cl Kirschwasser oder Rum
6 Blatt Gelatine
100g Nussnougat
750g geschlagene Sahne
250g Baumkuchen in Würfel
geschnitten zum Schluß.



Zubereitung :

Milch, Staubzucker, Eigelb, Salz, Vanille zur Rose abziehen. Gelatine einweichen und mit dem Kirschwasser auflösen und zur Eicreme zugeben, dann im kalten Wasser abkühlen. Nun die geschlagene Sahne hinzu und die Baumkuchenwürfel, jetzt abfüllen und kühlen