



Johannisbeer-Baiser auf beschwipstem Biskuit

👤 4 PERSONEN ⌚ 30 MIN 🍴 SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 4 Einmachgläser
- Löffelbiskuits
- 200 g **Unsere frische Saure Sahne**
- frische Johannisbeeren
- Mandellikör oder guter Obstbrand
- 3 Eiweiß
- 3 EL Zucker

ZUBEREITUNG

- 1 Die Einmachgläser am Rand entlang mit halbierten Löffelbiskuits auskleiden. In die Mitte je ein Klecks **Unsere frische Saure Sahne** und Johannisbeeren setzen.
- 2 Die Biskuits mit Mandellikör oder Obstbrand beträufeln.
- 3 Das Eiweiß steif schlagen und dabei vorsichtig Zucker einrieseln lassen. Eiweiß nockenförmig in den Einmachgläsern verteilen.
- 4 Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für einige Minuten bräunen lassen.



Noch mehr Rezeptideen auf: www.sachsenmilch.de