



## Kräuterschöberl

---

Zutaten für 1 kleines Blech Schöberl:

2 Eier  
50 ml Milch  
60 g Weizenmehl  
6 EL frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, ...) oder tiefgefrorene Kräuter  
Muskatnuss  
Salz

Die Eier werden getrennt und das Eiklar zu Schnee geschlagen. Das Eigelb wird mit der Milch schaumig geschlagen. Danach das Mehl, die Kräuter und die Gewürze hinzufügen.

Zuletzt den Eischnee unterheben und mit einem Messer auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.

Die Masse wird bei 180°C 15 Minuten goldbraun gebacken.

Die Kräuterschöberl sind als Suppeneinlage für alle Arten von Suppen geeignet.

