



Name: _____

Schinkenfleckerlquiz (LÖSUNGSBLATT)

Die Schinkenfleckerln für 45 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen schieben.

Nummer: 8

BUCHSTABE: A

Eimasse mit einem Löffel unter die Fleckerlmasse in der Schüssel heben .

Nummer: 6

BUCHSTABE: L

Die fertig gekochten Fleckerln und den Schinken in einer Schüssel vermengen. Anschließend den Sauerrahm hinzufügen und kräftig umrühren.

Nummer: 5

BUCHSTABE: E

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, währenddessen den Schinken würfelig schneiden.

Nummer: 1

BUCHSTABE: P

Während die Fleckerln im Wasser kochen, wird die Eimasse zubereitet. Butter und Eigelb in einer großen Schüssel mit einem Mixer schön schaumig schlagen.

Nummer: 3

BUCHSTABE: R

Die Auflaufform mit einem Stück Butter einfetten. Anschließend die Fleckerlmasse schön gleichmäßig in der Auflaufform verteilen.

Nummer: 7

BUCHSTABE: L

Nach 45 Minuten die Auflaufform aus dem Backofen nehmen, auf einem Teller anrichten und genießen. Guten Appetit!

Nummer: 9

BUCHSTABE: N

Kochendes Wasser salzen, Fleckerln hinzufügen und etwa 6 Minuten kochen lassen.

Nummer: 2

BUCHSTABE: O

Die fertig gekochten Fleckerln in einem Sieb abseihen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken.

Nummer: 4

BUCHSTABE: Z

LÖSUNGSWORT

P O R Z E L L A N

