

# Biänstmilchtortä



## Zutaten

2 Eier

1 Tasse Zucker

1 Vanillestengel

1 Pr. Salz

2 Tasse Weissmehl

2 Teel. Backpulver

1 ½ Tasse Biänstmilch

1 Tasse Rosinen hell

Eigelb und Zucker schaumig rühren, (Vanillestengel auskratzen) Vanillemark und Salz einrühren.

Mehl mit Backpulver vermischen und mit der

Biänstmilch zum Teig geben, gut verrühren,

das steifgeschlagene Eiweiss sorgfältig

darunterziehen und die Rosinen daruntermischen.

Alles in eine Gratinform füllen und im vorgeheizten

Ofen bei 200 Grad 40 Minuten backen.

Die Biänstmilchtortä muss man frisch geniessen.

Quelle: Karolina Rohrer - Bienz

Viel Spass beim Ausprobieren und ä Giotä!