



## *Rezepte Chuchi Baden – Baden*

**Titel:**                    **Gebackene Ziegenmilch** ( für 12 Personen)

**Zutaten:**                **3 Liter Ziegenmilch**  
**1,5 kg Zucker**  
**18 Eier**  
**geraspelte Schale von 3 unbehandelten Zitronen**  
**9 Stangen Zimt**  
**etwas Salz**  
**Butter zum Einfetten**  
**Honig zum Überziehen**

**Ausführung:**        **Die Eier trennen, das Eiweiß schaumig schlagen.**  
**Zucker in die Milch geben und verrühren.**

**Eigelb und den Eischnee in die Milchmasse rühren.**  
**Zitronenschale, Stangenzimt und etwas Salz in**  
**die Masse geben, (Evtl. etwas Whisky zugeben).**

**Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Masse**  
**einfüllen, ( Zimtstangen entfernen).**

**Ofen auf 175 ° vorheizen und die Form eine halbe**  
**Stunde backen. Der Teig soll eine feste Konsistenz**  
**bekommen und an der Oberfläche goldbraun werden.**

**Mit Honig übergießen und kalt stellen,**  
**( Honig mit Orangensaft verdünnen wenn zu dickflüssig).**

**Gutes Gelingen und guten Appetit.....**