

New Hampshire Pie

Für 8 Personen: $\frac{1}{2}$ dl Ahornsirup, $\frac{1}{2}$ dl heisses Wasser, 1 EL Butter, 3 TL Maisstärke, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, 2 Eiweiss, 1 EL Ahornsirup, gehackte Nüsse

Ahornsirup, heisses Wasser und Butter zusammen aufkochen. Maisstärke mit Salz und genügend kaltem Wasser zu einer dünnen Paste anrühren, Eigelb dazugeben und gut rühren. Heisse Sirup-Mischung dazugiessen und unter ständigem Rühren kochen, bis sich die Masse verdickt. Langsam abkühlen lassen. In eine Backform geben. Eiweiss steif schlagen, den Esslöffel Sirup darunterziehen. Auf dem Kuchen verteilen. Im heissen Ofen bräunen. Nüsse nach Belieben darüberstreuen.

Gabriela Stammbach