

Himmelsspeckchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

120 gr Zucker, 125 ml Wasser, 8 Eigelb, 1 unbehandelte Zitrone, 2 Esslöffel Bittermandelöl.

Die Vorbereitungen:

Zucker und Wasser zu einem dicken Sirup einkochen und abkühlen lassen, die Schale der Zitrone abschaben.

Die Zubereitung:

Die (GANZ FRISCHEN) Eigelb verquirlen, mit dem Sirup mischen und mit der Zitronenschale mischen. 4 Förmchen mit dem Bittermandelöl auspinseln und die Eigelbmischung einfüllen, in einem Topf wenig Wasser aufkochen lassen, die Förmchen hineinstellen und auf kleiner Flamme zugedeckt köcheln lassen. Nach rund 10 Minuten mit dem Finger prüfen, ob es schon fertig ist (die Oberfläche sollte federnd nachgeben), ansonsten noch etwas weitergaren. Die fertigen Speckchen abkühlen lassen, stürzen und zugedeckt noch eine gute halbe Stunde kalt stellen.
Guten Appetit!