

Rezept Himbeeren – Schaum

Rezept Himbeeren – Schaum

Zutaten:

600g Himbeeren
1 Bund Zitronenmelisse
5 Eier
120g Zucker
3 El Limettensaft
3 El Zitronensaft

Zubereitung:

Gewaschene Himbeeren in große Schalen verteilen.
Zitronenmelisse von den Stielen zupfen und in schmale Streifen schneiden.

Ei, 4 Eigelb, Zucker, Limettensaft und Zitronensaft in einem Topf vermengen und bei schwacher Hitze mit dem Handrührgerät so richtig dickschaumig aufschlagen. Den Zitronenschaum über die Himbeeren geben und mit den Melissenstreifen dekorieren.

Zurück zu Süßspeisen

Zurück zu Dessert/Nachtisch