

# 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](#)