

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

GEBACKENE ERDBEEREN

Zutaten:

40 g Marzipanrohmasse
3-4 EL Sahne
20 g Zucker
1 EL brauner Rum

Für die Förmchen:

Butter
200 g kleine Erdbeeren
1/8 l Milch
3 Eigelbe und 3 Eiweiße von Deutschen Frisch-Eiern
1 EL Zucker

Zum Bestreuen und Besieben:

30 g gehobelte Mandeln, Puderzucker

Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse mit der Sahne, dem Zucker und dem Rum verrühren; es soll eine glatte, schaumige Masse entstehen.

Vier kleine Förmchen mit Butter ausstreichen. Die Marzipanmasse einfüllen. Die Erdbeeren verlesen (nicht waschen) und in die Förmchen verteilen.

Die Milch mit den Eigelben verrühren. Die Eiweiße steifschlagen und unter die Milch rühren.

Die Mischung auf die Erdbeeren geben und mit den Mandeln bestreuen. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen auf der Mittelschiene 10 Minuten backen. Mit Puderzucker besieben und weitere 10-15 Minuten backen, bis die Oberfläche schön karamelisiert ist.

Port. 1400 kJ/330 kcal