

Eierpudding Margarete bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 frische Eigelb, 6 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Gelantine, 125 ml süße Sahne.

Die Vorbereitungen:

Gelantine nach Angabe vorbereiten. Sahne steif schlagen.

Die Zubereitung:

Eigelb und Zucker miteinander schaumig rühren.

Die vorbereitete Gelantine erhitzen und unter die Ei-Zuckermasse rühren. Dann vorsichtig die Sahne unterziehen. Wenn die Masse gut verrührt ist, für ca. 1,5 Std. kalt stellen.

Schmeckt am besten pur.