

20. März 2010

Königin der Süßspeisen nach Jamie Oliver

Das Rezept für die „Königin der Süßspeisen“ wurde mir virtuell zugespielt, nachdem mich der gemeldete Zuckerschok neugierig gemacht hatte. Obwohl die Zuckermenge schon halbiert ist, käme das Naschwerk auch noch mit deutlich weniger Zucker aus. Ob ich es gleich als „Königin der Süßspeisen“ bezeichnen würde, bezweifle ich. Immerhin: es schmeckt!

Während des Backens heben sich Teig und Eischnee auf mehr als das Doppelte ihrer ursprünglichen Höhe. Leider fällt dieses Kunstwerk wenige Sekunden nach dem Backen wieder in sich zusammen. Dem Geschmack ist das zum Glück nicht abträglich ...

- 4 Eier
- 600 ml Milch
- 120 g Semmelbrösel
- 125 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Esslöffel Marmelade (z.B. Brombeermarmelade)

3 der 4 Eier trennen und die 3 Eigelb mit dem letzten ungetrennten Ei aufschlagen.

Milch, Semmelbrösel und 50 g Zucker einschlagen.

Die Marmelade auf dem Boden einer Auflaufform verteilen, den Teig darauf geben und 1 Stunde bei 150°C backen.

In der Zwischenzeit die 3 Eiweiße zu Eischnee steif schlagen und 75 g sowie den Vanillezucker zugeben.

Die Masse auf dem fertig gebackenen Teig verteilen und nochmals 20-30 Minuten bei 150°C in den Ofen geben.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden

