

Spanisches - Eierkonfekt

Kategorien: Pralinen, Konfekt, Land, Spanien

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Zucker
1		Zitrone die Schale davon
6		Eigelb
		Puderzucker
		Pistazienkerne gehackt
		Papiermanschetten

Anleitung:

Den Zucker mit der Zitronenschale unter Rühren schmelzen und zu hellbraunem Karamel einkochen. Etwas abkühlen lassen. Eigelb dickschaumig schlagen, dann langsam zum warmen Karamel geben. Dabei ständig rühren, damit das Eigelb nicht gerinnt. Die Masse abkühlen lassen. Dann auf einer mit Puderzucker besiebten Arbeitsfläche zu einer daumendicken Rolle formen. Davon ca. 2 cm lange Stücke abschneiden. Die Stücke zu walnussgrossen Kugeln formen. Das Konfekt in Puderzucker wälzen und in kleine Papiermanschetten setzen. Mit den gehackten Pistazien garnieren. Das Konfekt sollte möglichst frisch verzehrt und bis dahin kühl aufbewahrt werden.