Yemas de Ávila – “Himmlische” Süßspeise aus Spanien



Eigelb-Süßspeise aus dem Kloster Santa Teresa de Jesús in Ávila

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

- 10 EL Wasser
- 180 g Zucker
- 1 Zimtstange
- Schale ½ Bio-Zitrone
- 12 Eigelbe
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. In einem kleinen Topf Wasser, Zucker, Zitronenschale und die Zimtstange auf

niedriger Temperatur unter Rühren solange kochen, bis ein dicklicher Sirup entstanden ist. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Zimtstange und die Zitronenschale herausnehmen.
2. Die Eigelbe durch ein feines Sieb streichen und langsame in den warmen, aber nicht mehr kochenden Sirup einrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und die Masse erwärmen, bis sie sich beim Umrühren vom Topfboden löst. Damit das Ei nicht stockt, darf die Masse nicht kochen. Anschließend auf einen flachen Teller geben und komplett auskühlen lassen.
3. Nun aus der Masse entweder eine Rolle formen, mit Puderzucker bestäuben, in 24 gleichgroße Stücke schneiden, zu kleinen Kugeln formen. (Oder wie ich direkt aus der Masse nach Gefühl 24 Portionen abnehmen und zu Kugeln formen). Diese Kugeln werden dann noch in Puderzucker gewälzt und in Papierförmchen gelegt.