

## Rezept

# Himmelsspeise

Ein Rezept von Himmelsspeise, am 13.12.2025

## Zutaten

**130 g** Butterkekse

**150 g** Zucker

**1** kleine Bio-Limette

**4** Eier (M)

**130 g** Sahne

**1** Zimtstange

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Butterkekse mit einem Pürierstab zu kleinen Bröseln zerkleinern. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen, nach und nach 40 g Zucker unterrühren.
2. Die Sahne mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Nach und nach 30 g Zucker zufügen, dabei weiterrühren. Den Eischnee zur Sahne geben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterrühren.
3. Kekskrümel und Sahnemischung abwechselnd in vier Dessertschüsseln schichten. Zuerst ein Drittel der Kekskrümel hineingeben, darauf die Hälfte der Sahnemischung verteilen und glatt streichen. Es folgt ein weiteres Drittel Kekskrümel, darauf die restliche Sahnemischung. Diese glatt streichen und die restlichen Kekskrümel darüber verteilen. Die Schüsseln in den Kühlschrank stellen.
4. Limette heiß waschen, abtrocknen und zwei Drittel der Schale dünn abschälen. 80 g Zucker und 80 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und mischen. Zimtstange und Limettenschale dazugeben, die Mischung zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. kochen, dann von der Herdplatte nehmen. Zimtstange und Limettenschale entfernen und den Sirup abkühlen lassen, bis er nur noch lauwarm ist.
5. Eigelbe verrühren und mit einem Schneebesen in den lauwarmen Sirup einrühren. Sirup-Ei-Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sie dickflüssig wird. Topf von der Herdplatte nehmen und die Creme ca. 5 Min. weiterrühren, damit das Eigelb nicht stockt. Creme lauwarm abkühlen lassen.
6. Die Dessertschüsseln aus dem Kühlschrank nehmen. Die Eicreme auf die Kekskrümel in den Schüsseln gießen. Die Himmelsspeise vor dem Servieren 3 Std. kühlen.