

## Rezept

# Zuppa inglese mit Alchermes

Ein Rezept von Zuppa inglese mit Alchermes, am 27.03.2025

## Zutaten

<b>3</b> ganz frische Eier	<b>80 g</b> Zucker
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>4 EL</b> Mehl
$\frac{1}{2}$ l Milch	<b>150 g</b> kandierte Früchte (Quitten, Melonen und Aprikosen und zwar am besten aus dem Fruchthaus, wo man sie auch leicht kandiert bekommt, die schmecken nach mehr und nicht nur süß)
<b>150 g</b> Löffelbiskuits	Alchermes (ein roter Likör, den es aber nur im italienischen Geschäft gibt) oder Sambuca und Marsala gemischt zum Drüber träufeln
<b>200 g</b> Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier für die Creme trennen. Also jedes Ei einzeln am Rand einer Schüssel anschlagen, auseinander klappen und das Eigelb von einer Hälfte in die andere umfüllen, bis das ganze Eiweiß abgefließen ist – in die Schüssel drunter.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker, dem Mehl und der Milch in einem Topf gut verrühren. Herdplatte auf mittlere Hitze schalten, Topf drauf stellen und die Eigelbmasse langsam warm werden lassen. Dabei immer rühren und alles nur so lange garen, bis die Masse cremig wird – das dauert ungefähr 10 Minuten. Kochen darf die Creme nicht, weil die Eigelbe sonst gerinnen. Also den Topf lieber zwischendurch mal vom Herd ziehen. Die Creme in eine Schüssel füllen und kalt werden lassen. Dann die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Creme heben.
3. Die kandierten Früchte ganz fein würfeln, Zwei Drittel davon unter die Creme mischen. Eine eckige Form suchen. Den Boden mit einer Lage Löffelbiskuits auslegen, etwas Likör drüber träufeln. Creme drauf streichen, wieder Löffelbiskuits drauf setzen, tränken und so weiter. Ganz zum Schluss die Sahne mit dem restlichen Vanillezucker steif schlagen und auf der Oberfläche verstreichen. Die übrigen kandierten Früchte drüber streuen. Die Zuppa inglese mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.