

Eggspresso

Zutaten:

- 1 doppelter Espresso
- 1 EL Zucker
- 2 Eigelbe

Portionen: Das Rezept reicht für 2 Personen

Zubereitung:

Einen kleinen Topf mit ca. 2 cm Wasser auf den Herd stellen und anschalten. Das Wasser muss nicht kochen, es reicht, wenn es dampft. Espresso zubereiten. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer kleinen Metallschüssel mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät kräftig verrühren. Die Hälfte des Espresso dazugeben. Auf den Topf setzen und so lange aufschlagen, bis eine schöne, feste Creme entsteht. Das dauert ungefähr eine Minute. Dann den restlichen Espresso dazugeben und nochmal kurz aufschlagen. In Gläser anrichten und sofort servieren.

Tipps:

Man kann das trinken oder löffeln, wie man möchte.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Tom Rosenberger