



Zimtschaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 11m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '11', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Beignets, warmen Aufläufen, Desserts mit Pflaumen und Birnen

Zutaten

- 3 Eigelbe
- 1/4 l heiße Milch
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 50g Zucker
- 1 gehäufte Teelöffel Zimtpulver
- 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe mit dem Zucker, Zitronen Abrieb und dem Zimt auf einem Wasserbad heiß und intensiv aufschlagen bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Eier gut ausgegart sind.

Schritt2

Die heiße Milch dazu geben, 1 - 2 min. weiter schlagen.

Schritt3

Auskühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** zimtschaum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zimtschaum/>