

Omas Rezeptesammlung

Heidelberger Studenteneier

Stichworte: Ei, Heidelberg, Süßspeise, Deutschland

6	Eiweiß (180 g),	Eier	
	100 g Zucker,	1	Msp Zimt
2	Liter Milch,	Sauce:	
50 g	Stärkemehl,	2	Vanillezucker,
6	Eigelb (120 g),	80 g	Zucker

Das Stärkemehl mit etwas kalter Milch und den Eigelb anrühren und zur Seite stellen. Die Eiweiß mit 100 g Zucker und Zimt steif schlagen (Tipp: wenn man gleich etwas Zucker in das Eiweiß gibt wird der Schnee besser).

Für die Sauce Milch, Vanillezucker und 80 g Zucker zum Kochen bringen. Mit einem Esslöffel aus dem geschlagenen Eiweiß Klößchen ausstechen und in der siedenden Milch auf jeder Seite zwei Minuten kochen. Mit dem Schaumlöffel aus der Milch in ein Sieb oder auf ein trockenes Küchentuch legen.

In die kochende Milch die angerührte Speisestärke geben und unter ständigem Rühren zu einer Creme kochen. Diese portionsweise auf Teller anrichten, die Studenteneier darauf legen und mit Obst garnieren.

Tipp: Die Eier in nicht zu großer Anzahl in die Milch geben, damit diese schön aufgehen.