

## Eierschaum

(für 4 Personen)

**Z u t a t e n:** 4 frische Hühnereier, 8 Kaffeelöffel Zucker, Grandmarnier, 2 Mandarinen (in kleine Stückchen geschnitten)

### Z u b e r e i t u n g:

Man klopft die Eier in eine grosse Schüssel auf. Gibt den Zucker dazu. Und rührt das Ganze mit dem Elektro-Schwingbesen etwa 2 Minuten.

Nun träfelt man beliebig Grandmanier dazu. Und schwingt das Ganze gut 5-8 Minuten, so dass ein kompakter Schaum wie eine Zabaione entsteht.

Den Schaum füllt man in Gläser, in die man vorher die Mandarinenstückchen gegeben hat, ab. Und serviert ihn so mit einem Löffel.

E Guete

-minu