



Bienmesabe

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die tolle, kinderleichte „kanarisches Mandelspeise“, der Spanienurlaub lässt grüßen

Zutaten

- 175 g Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 4 Eigelbe
- Abrieb 1 Zitrone
- 1 Msp. Zimtpulver
- 1 Prise Salz
- 400 ml Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mandeln zunächst in einer Stiepfanne in etwas Öl unter ständigem Rühren goldbraun anrösten. Die Zitronenschale und den Zimt verrühren.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Den Zucker mit dem Wasser ca. 15 min. zu einem klaren, dickflüssigen Läuterzucker „Sirup ähnlich“ einkochen.

Schritt4

Die vorbereiteten Mandeln dazu geben und die Masse auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren „dicklich“ reduzieren lassen.

Schritt5

Zurückziehen und die Eigelbe einzeln unterrühren.

Schritt6

Noch einmal etwas vorsichtig erhitzen, bis die Bienmesabe anzieht. Vom Feuer nehmen und auf Eiswasser kalt rühren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** dessert, mandeln

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