

Rezept Europa: Spanien



Verboten lecker: Bienmesabe – „Es schmeckt mir gut“

Eine kanarische Sünde, die sich lohnt: leckere Mandelcreme mit Honig, Eigelb und Zitrone. Bienmesabe ist eine süße Leckerei, die an nostalgische Träumereien von vergangenen Zeiten erinnert: Die beliebte und einfach herzustellende Mandelcreme.

So wird's gemacht:

Rösten Sie die Mandeln in einer Eisenpfanne. Für den Zuckersirup geben Sie die Hälfte des Wassers in einen Topf und lösen den Zucker darin auf. Erhitzen Sie das Gemisch unter ständigem Rühren solange, bis der Zucker sirupartig wird. Geben Sie noch etwas Wasser dazu und rühren weiter bis der Zucker karamellisiert.

Nun geben Sie die Mandeln, die geriebene Zitronenschale und den Zimt dazu. Nehmen Sie den Topf vom Feuer und lassen den Inhalt unter Rühren ein wenig abkühlen.

Jetzt mischen Sie das geschlagene Eigelb unter die Masse und kochen alles noch einmal kurz auf. Lassen Sie das Ganze kurz auf kleiner Flamme ziehen bis die Konsistenz zähflüssig ist, sich die Masse aber noch gut verrühren lässt. Füllen Sie Ihr Bienmesabe nun in ein Glasgefäß und stellen es in den Kühlschrank. Servieren Sie Ihre Creme am besten eiskalt.

Unser Tipp: Herrlich erfrischend wird Ihr Bienmesabe mit einer Kugel Zimt- oder Zitroneneis.

Sie brauchen:

Zutaten für 4 Personen

- 250 g geschälte und gemahlene Mandeln
- 200 g Zucker
- 500 ml Wasser
- 4 Eigelb
- Abrieb einer mittelgroßen Zitrone
- 1/2 TL Zimt

30 min

mittel