

## Vanille-Ei



### ZUBEREITUNG

Geben Sie die Eigelbe zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel und schlagen Sie beides cremig. Sie sollten eine sehr cremige Masse erhalten.

Fügen Sie das Mehl hinzu und schlagen Sie die Zutaten weiter auf.

Erhitzen Sie die Schafsmilch in einem Topf und kochen Sie diese gemeinsam mit der Zitronenschale, Vanillestange und ausgekratzter Vanille sowie Kurkuma auf.

Heben Sie nun das geschlagene Zuckereigelb unter und kochen Sie die Zutaten nochmals zusammen auf. Nehmen Sie dann den Topf vom Herd.

Geben Sie die Creme in eine Schüssel und decken Sie diese ab. Lassen Sie die Masse erkalten bevor Sie diese weiterverwenden.

Für die Vanille-Eier geben Sie nun die erkaltete Creme in einen Spritzbeutel und befallen Ihre vorbereiteten sterilisierten Eierschalen.

### ZUTATEN

Zutaten für 6 Eier

**250 g** Schafsmilch

$\frac{1}{2}$  Vanillestange

**75 g** Kokosblütenzucker

**30 g** Mehl, glutenfrei

**3** Eigelb

**Schale** Gerieben

**von 1**

**Zitrone**

**1 Prise** Kurkuma

### Für die Präsentation

**6** Sterilisierte Eierschalen «ohne Deckel»

**Dauer:**

Ca. 25 min

**Rezept von:**

Doctor's Kitchen Talk