
Papos de Anjo - Engels-Pausbäckchen

Zutaten

- 2 Eiweiß
- 8 Eigelb
- 2 El. Butter

(*) Für Pastetenförmchen von 5 cm Durchmesser.

Zubereitung

Backofen auf 220 °C vorheizen, Pastetenförmchen mit Butter einfetten.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb sehr gut verquirlen und das Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen. Weitere 10 Minuten schlagen und die Masse gleichmäßig in Förmchen verteilen.

Die Förmchen auf ein tiefes Backblech setzen. Dieses auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und kochendes Wasser in die Backpfanne gießen, so dass die Förmchen etwa bis zur Hälfte im Wasser stehen.

Ca. 20 Minuten bei 220 °C backen lassen (Probe mit einem Holzstäbchen machen).

Das Wasser soll ständig kochen.

Förmchen aus dem Ofen nehmen und 2 bis 3 Minuten abkühlen lassen.

Die Papos de Anjo aus der Form nehmen und auf einem Teller anrichten.

Man kann die Papos de Anjo ohne oder mit einer Sauce servieren.

Mit einer Karamelsauce folgendermaßen servieren:

Die Papos de Anjo in die lauwarme, sirupartige Sauce legen und mit einem Löffel wenden, so dass sie von allen Seiten mit dem Sirup überzogen sind.

Die Schüssel abdecken und mit den Bällchen bis zu 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Entweder in Portionsschälchen füllen oder alle zusammen mit dem Sirup in einer Glasschüssel servieren.