

# portugiesische Eiercreme

„Baba de Camelo“



## Zutaten:

2 Dosen  
10  
1 Tüte

*Kondensmilch*  
*Eier*  
*Mandelsplitter*



## Zubereitung:

1. die Kondensmilch in der Dose 45 Min. in einem Schellkochtopf oder 2 Stunden in einem normalen Topf kochen
2. vor Dem Öffnen der Dosen mindestens 5 Stunden kalt werden lassen
3. dann die Milch mit einem Holzlöffel gut umrühren
4. nach und nach die Eigelbe unter ständigem Rühren zufügen
5. aus dem Eiweiß Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben
6. eventuell etwas Vanillezucker dazugeben
7. die Eiercreme mit Mandelsplitter bestreut servieren