



Aletria

Für 4-6 Portionen

Zutaten

100 g Vermicelli, grob zerbrochen
500 ml Milch
85 g Zucker
6 ganze Kardamomkapseln, zerdrückt
20 g Butter
3 Eigelbe
1/4 TL Zimt
1 TL geriebene Orangenschale
45 g Granatapfelkerne

Von: Tolga Von Klein in Lissabon, Portugal

Dies ist ein portugiesisches Dessert, das traditionell mit Vermicelli zubereitet und in der Weihnachtszeit gegessen wird. Es ist ähnlich wie Milchreis. Mit meinem Rezept gelingt euch dieses recht anspruchsvolle Gericht ganz sicher.

Zubereitung

Die Milch, den Zucker, die Kardamomkapseln und die Butter in einen mittelgroßen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren langsam zum Kochen bringen. Am besten gelingt das bei mittlerer Hitze, damit die Milch nicht am Topfboden anbrennt. Sobald die Mischung kocht, Herdplatte ausschalten und die Kardamomkapseln etwa 5 Minuten in der Milch ziehen lassen. Milch durch ein Sieb in eine Schüssel geben, um die Kardamomkapseln zu entfernen. Milch anschließend wieder in den gleichen Topf geben und erneut bei mittlerer Hitze auf die Herdplatte stellen.

Eier trennen und die Dotter vorsichtig in eine Schüssel geben, damit sie ganz bleiben (das Eiweiß kannst du für ein anderes Gericht verwenden). Rund 60 ml der heißen Milch in die Schüssel mit dem Eigelb geben und mit einem Schneebesen verrühren. So stellst du sicher, dass die Eier in den kommenden Schritten nicht stocken. Die Milch im Topf sollte mittlerweile leicht köcheln. Jetzt die Nudeln hinzugeben und unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten mitkochen. Topf von der Herdplatte nehmen und langsam die Ei-Milch-Mischung unter kräftigem Rühren hinzufügen. Anschließend etwa 1 Minute abkühlen lassen.

Zum Schluss Zimt und Orangenschale hinzufügen und die Mischung entweder in eine kleine Auflaufform oder in ofentaugliche Schälchen geben.

Abkühlen lassen und bei Zimmertemperatur mit Zimt und Granatapfelkernen bestreut servieren.