



Papos de Anjo

Zwergs „Engelsbäckchen“ sind einfach himmlisch!

Das brauchst du:

Für die Papos:

- 1 Eiweiß
- 4 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Butter
- Wasser
- Pasteten- oder Soufflé-Förmchen

Für die Soße:

- 225 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker

So wird es gemacht:

Das Eiweiß mit einer Prise Salz schlagen zu steifem Schnee schlagen.

Die Eigelb schaumig schlagen und unter vorsichtig unter das Eiweiß heben.

Die Förmchen mit Butter einfetten, und die Masse gleichmäßig darin verteilen.

Dann die Förmchen auf ein tiefes Backblech setzen und das auf der mittleren Schiene in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Kochendes Wasser (Vorsicht!) auf das Backblech gießen, bis die Förmchen zur Hälfte im Wasser stehen und dann 20 Minuten backen lassen, bis die Masse fest ist (am besten testest du das mit einem Holzstäbchen).

In der Zwischenzeit die Soße zubereiten, indem du das Wasser erhitzt, den Zucker und Vanillezucker darin auflöst und zu einem Sirup einkochen lässt.

Die Papos etwa drei Minuten abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Dann in eine Schüssel geben und mit dem Sirup übergießen. Kalt stellen und gut gekühlt servieren.

