EMMEN CENTER

ALETRIA

Aletria darf in Portugal zu Ostern und an Weihnachten nicht fehlen.

Für die Zubereitung benötigen Sie:

1	Bio-Zitrone
150 g	Fadennudeln
500 ml	Milch
1	Zimtstange
25 g	Butter
250 g	Zucker
2	Eigelb

1)
Die Schale der Zitrone dünn abschälen. Falls die Fadennudeln nicht bereits aus kurzen Stücken bestehen, diese mit den Händen zerbrechen.

2)
450 Mililiter Milch, Zitronenschale, Zimstange und Butter in einen grossen Topf geben und erhitzen. Kurz bevor die Milch zu kochen beginnt, die Nudeln einrühren und ca. 3 Minuten kochen. Zucker zugeben und die Nudeln bei mittlere Hitze ca. 5 Minuten kochen. Ab und zu rühren nicht vergessen.

3)
Die Eigelbe in einer Schüssel mit einem Schneebesen vermischen. Die restliche Milch hinzufügen und gut unterrühren.

4)
Die Ei-Milch-Mischung in den Topf giessen und gut einrühren. Die Milchmischung ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren weitergaren. Zitronenschale und Zimtstange entfernen.

5)
Die fertigen Fadennudeln in die Auflaufform füllen und 15 – 20 Minuten abkühlen lassen. Das Dessert mit Zimtpulver bestäuben.