



Süße Couscous-Törtchen



Arbeitszeit: 20 Minuten



Koch- & Backzeit: 40 Minuten



4 Personen



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 250ml Milch
- 1 Prise Salz
- 75g Couscous
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Eier
- 1/2 TL gemahlene Vanille
- 1 EL Zucker
- Butter zum Einfetten
- Frisches Obst oder Kompott

Zubereitung

Die Milch in einen Topf geben, etwas Salz hinzufügen und aufkochen lassen. Das Couscous einrühren, erneut aufkochen, zugedeckt auf der abgeschalteten Kochplatte 10 Minuten quellen, dann lauwarm abkühlen lassen. Die Zitrone waschen, etwas Schale abreiben und den Saft der halben Zitrone auspressen. Die Eier trennen. Eigelb, Vanille, Zucker, Zitronenschale und -saft mit einer Gabel unter den Couscousbrei rühren. Die Eiweiße sehr steif schlagen und anschließend unter die Masse ziehen. Etwa 3 cm hoch Wasser in einen großen, flachen Topf geben und aufkochen. Vier große Tassen oder Förmchen mit Butter ausstreichen. Mit der Masse füllen. Die Tassen bzw. Förmchen mit Alufolie schließen, in den Topf legen und die Törtchen bei schwacher Hitze im Wasserbad etwa **30 Minuten** garen. Die Tassen oder Förmchen herausnehmen und die Törtchen darin **10 Minuten** stehen lassen. Mit einem spitzen Messer herauslösen, auf Desserteller stürzen und mit Obst oder Kompott servieren.

