

# Eggedosis

## Für zwei Personen

1 Orange	3 Eier, (M)	5 EL Feinkristallzucker
1 Pk. Vanillezucker	4 EL französischer Cognac	1 TL Streuschokolade
4 Minzblätter	1 TL Zimt- und Vanillewürzer	

Zwei Eier trennen. Die zwei Eigelbe mit einem Ei aufschlagen. Den Zucker und den Vanillezucker nach und nach dazugeben. Die Masse circa fünf bis sechs Minuten aufschlagen, bis die Crème fest wird. Die Orange schälen und filetieren. Die Orangenspalten anschließend halbieren. Die Orangenstücke in ein Dessert-Glas legen und mit dem Cognac bedecken. Die Crème anschließend über die Cognac-Orangen streichen. Die „Eggedosis“ mit der Streuschokolade und den Minzblättern garnieren und servieren

Ranheid-Marie Brenter am 31. Oktober 2013