

## Awayukikan - eine beliebte Süßspeise aus Japan



### Für das Awayukikan:

15 g Agar Agar  
360 g Zucker  
2 Eiweiß  
1 EL Zitronensaft  
1/2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

### Für die Sauce:

100 ml Pflaumenwein  
100 ml Litchisaft  
1 Spritzer Zitronensaft  
30 g Zucker  
1/2 TL Speisestärke, mit etwas Pflaumenwein kalt angerührt

### Außerdem:

1 EL Öl für die Form  
12 frische Himbeeren  
12 frische Brombeeren  
1 EL fein geschnittene Zitronenmelisseblättchen  
Minze und Blüten nach Belieben



(1) Agar Agar in einem Topf mit 450 ml Wasser verrühren. Dann den Zucker zufügen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen, dabei den Schaum abschöpfen. Den Topf vom Herd nehmen und die Zuckermischung lauwarm abkühlen lassen.

(2) Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei Zitronensaft und -schale unterrühren. Den Eischnee vorsichtig löffelweise unter die Zuckermischung ziehen und alles in eine leicht geölte Form einfüllen. Die Oberfläche glatt streichen und die Masse abkühlen lassen.

(3) Für die Sauce den Pflaumenwein mit dem Litchisaft, dem Zitronensaft und dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Sauce mit der angerührten Speisestärke leicht binden und abkühlen lassen.

(4) Aus der Masse mit einem Teelöffel kegelförmige Nocken ausstechen. Je 3 Nocken mit etwas Sauce in Schalen anrichten, mit Himbeeren und Brombeeren garnieren und mit Zitronenmelisse bestreuen. Das Dessert nach Belieben zudem mit Minze und Blüten garnieren und servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der  
Woche finden Sie  
unter [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**