

Schneeeeier

Für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

280 kcal • 7,5 g Fett • 25 %

Zutaten

¼ L Milch

1 TL Speisestärke

1 Vanilleschote

3 Eier

1 Prise Salz

80 g Zucker

Eiswasser

Zubereitung

1. Von der Milch 1 EL abnehmen und mit der Stärke verrühren. Die restliche Milch mit der halbierten, ausgeschabten Vanilleschote und dem Mark aufkochen.
2. Die angerührte Stärke in die kochende Milch geben und unter Rühren aufkochen lassen. Dann etwas abkühlen lassen und die Vanilleschote herausnehmen.
3. Die Eier trennen. Das Eigelb mit 20 g Zucker und Salz cremig schlagen. Die Milch dazu gießen und alles im Wasserbad zur dicken Sauce aufschlagen.
4. Die Eiweiße mit Salz und 30 g Zucker zu einer Baisermasse schlagen. Mit einem in Eiswasser getauchten Eßlöffel aus der Eiweißmasse Klößchen abstechen und in siedendem Wasser auf jeder Seite 20 Sekunden ziehen lassen. Dann die Schneeeeier auf einem mit einem Tuch abgedeckten Gitter abkühlen lassen.
5. Den restlichen Zucker mit 1 EL Wasser in einer Pfanne karamellisieren.
6. Die aufgeschlagene Sauce auf Tellern verteilen, die Schneeeeier darauf setzen und mit dem Karamelsirup überziehen.