

Schneenockerl mit Vanillesoße

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für die Schneenockerl:	Einheit
Eiweiß	4 Stück
Kristallzucker	125g
Vanillezucker	1 Pkg.
1 Prise Salz, etwas Zitronensaft	
Für die Vanillesoße:	
Milch	500ml
Vanilleschote oder als alternative Vanillezucker	1 Stück
Kristallzucker	1 Pkg.
Eidotter	100g
	4 Stück
Garnitur: Schokoraschel, Nuss Krokant, Eierlikör oder Fruchtsoße	



Markus Leingruber www.spezialithek.at

- 1) Eier trennen und Eiklar in kühler, fettfreier Schüssel mit der Hälfte des Kristallzuckers, Vanillezucker und einer Prise Salz cremig schlagen. Zitronensaft und restlichen Zucker begeben. Schnee fest und steif schlagen.
- 2) Die Milch mit Kristallzucker, Vanilleschote oder Vanillezucker aufkochen und heiß halten.
- 3) Aus dem steifen Eischnee mit zwei Suppenlöffel große Nockerl ausstechen und vorsichtig in die heiße Milch einlegen.
ACHTUNG: Die Milch darf nicht kochen. Sie sollte max. circa 80°C haben. Je nach Größe der Nockerl 3-6 Minuten ziehen lassen.
- 4) Nun die Nockerl vorsichtig wenden und fertig ziehen lassen. Im Anschluss mit einem Siebschöpfer aus der Milch heben und einen gewärmten Teller bereithalten. Nun geht es an die Zubereitung der Vanillesoße.
- 5) Vanilleschote aus der Milch nehmen, Vanillemark in die Milch streifen und begeben. Die Dotter unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen in die Milch einschlagen und am Siedepunkt einkochen. Die Milch wird zu einer cremigen Soße.
Nachdem ich keine ganzen Eier zur Verfügung hatte, lediglich das Eiklar zu verarbeiten, habe ich zur Soßenherstellung einfach Vanille Pudding Pulver verwendet.
- 6) Die Vanillesoße auf vorgewärmte Teller anrichten und die noch warmen Schneenockerl aufsetzen. Mit Schokoraschel, Krokant und/oder Eierlikör und Fruchtsoße garnieren. Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at