

Sören Anders Schnee-Eier mit Vanille-Eierlikör-Sauce

Donnerstag, 28. März 2024
Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für die Sauce:

1	Vanilleschote
250 ml	Milch
100 g	Sahne
60 g	Zucker
4	Eigelb
80 ml	Eierlikör

Für die Schnee-Eier:

4	Eiweiß
etwas	Salz
80 g	Zucker

Zusätzlich:

2 EL	Mandelblättchen
------	-----------------



Zubereitung:

1. Für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen.
2. Milch, Sahne und Vanilleschote in einem Topf aufkochen.
3. Sobald die Flüssigkeit kocht, Vanilleschote entfernen. Das Vanillemark und Zucker unterrühren.
4. Den Topf vom Herd nehmen, Herdplatte ausschalten. Eigelbe und 3 EL heiße Flüssigkeit verquirlen, dann sofort mit einem Schneebesen unter die übrige heiße Flüssigkeit rühren.
5. Den Topf wieder auf die heiße, ausgeschaltete Herdplatte stellen. Solangeiterrühren, bis die Flüssigkeit beginnt, dicklich zu werden. Dann den Topf wieder vom Herd nehmen unditerrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat.
6. Zuletzt den Eierlikör unterrühren.
7. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
8. Für die Schneeeier Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker unterrühren.
9. In einem breiten Topf 600 ml leicht gesalzenes Wasser aufkochen, dann nur noch siedend lassen.
10. Mit zwei Esslöffel aus dem Eischnee Nocken ausstechen und formen und diese in das siedende Wasser setzen. Nach 2-3 Minuten die Nocken umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls 2-3 Minuten im Wasser pochieren.
11. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen.
12. Etwas Eierlikör-Vanillesauce in tiefe Teller oder Schälchen geben und die Schneeeier darauf anrichten. Mit den Mandelblättchen bestreuen und servieren.