

Rezept

# Kirsch-Kaltschale mit Schnee-Eiern

Ein Rezept von Kirsch-Kaltschale mit Schnee-Eiern, am 16.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Sauerkirschen oder entsteinte TK-Sauerkirschen	<b>1</b> Vanilleschote
<b>100 ml</b> Orangensaft	<b>400 ml</b> Kirschsafte
<b>1 geh. EL</b> Speisestärke	<b>150 g</b> Zucker
<b>1 TL</b> Zitronensaft	<b>2</b> Eiweiß
Zitronenmelisse zum Garnieren	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. TK-Kirschen antauen lassen. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Kirschsafte, Orangensaft und 90 g Zucker aufkochen und mit dem Mark 5 Min. offen einkochen lassen. Die Stärke mit 3 EL Wasser verquirlen, in den Saft rühren und die Flüssigkeit 1-2 Min. kochen lassen. Kirschen zugeben, alles einmal aufkochen. Suppe vom Herd ziehen und 2 Std. abkühlen lassen.
2. Für die Klößchen die Eiweiße mit dem Zitronensaft steif schlagen, dabei 60 g Zucker einrieseln lassen.
3. 1 l Wasser mit 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Aus der Eischneemasse mit zwei in heißes Wasser getauchten Teelöffeln 16 Nocken abstechen. Die Hälfte der Nocken im Salzwasser zugedeckt bei schwacher Hitze 2 Min. von jeder Seite garen. Fertige Klößchen mit einer Schaumkelle herausheben. Übrige Nocken ebenso garen. Kaltschale mit Nocken und Melisse garniert servieren.