

Rezept

# Sahnige Schneeeier mit Vanillesauce

Ein Rezept von Sahnige Schneeeier mit Vanillesauce, am 30.04.2025

## Zutaten

1	Vanilleschote	3/8 l	Milch
3	Eigelbe	80 g	Zucker
200 g	Sahne	1 EL	Zitronensaft
3	Eiweiß	50 g	Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark mit Milch in einem Topf erhitzen. Vanilleschote entfernen.
2. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Eigelbe mit Zucker in einem Töpfchen über dem heißen Wasserbad verrühren. Die heiße Vanillemilch unter Rühren dazugießen und rühren, bis die Masse dickcremig ist. Die Schüssel in Eiswasser stellen, ab und zu umrühren und erkalten lassen.
3. In einem breiten Topf reichlich Wasser mit Zitronensaft erhitzen. Eiweiße steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen. Die Masse schlagen, bis sie glänzend und schnittfest ist.
4. Von der Eiweißmasse mit zwei nassen Esslöffeln Nocken abstechen und in das siedende Wasser gleiten lassen. 2 Min. darin ziehen lassen, einmal vorsichtig wenden. Schnee-Eier mit einer Schaumkelle herausheben und etwas abkühlen lassen.
5. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Vanillesauce ziehen, mit den Schnee-Eiern auf Desserttellern anrichten.