

Hammer empfiehl



Rezept für Schneeier mit Eierlikör-Vanillesoße

Zutaten für 4 Portionen

- 150 ml Eierlikör
- 200 g Schlagsahne
- 850 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillesoßenpulver (für 250 ml Milch, ohne Kochen)
- 2 Eiweiß (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Eierlikör, Sahne, und 100 ml Milch in eine Rührschüssel geben. Soßenpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verühren, kalt stellen. Eiweiß steif schlagen, Salz und 100 g Zucker dabei einrieseln lassen. 750 ml Milch und Vanillinzucker erhitzen. Nocken abstechen, in der heißen Milch ca. 5 Minuten ziehen lassen.

2. Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten. 30 g Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Auf einem Stück Backpapier geben und verteilen. In der heißen Pfanne 50 g Zucker goldbraun karamellisieren lassen. Schneeier mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen.

3. Eierlikörsoße in 4 Gläser verteilen. Schneeier darauf setzen. Mit Mandelkrokant bestreuen und mit Karamell beträufeln. Kurz abkühlen lassen und servieren.

