Eierschöberl Suppeneinlage

Eierschöberl zählen zu den beliebtesten Suppeneinlagen der österreichischen Küche. Die lockere, luftige Masse wird im Ofen gebacken und anschließend in kleine Rauten geschnitten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

40 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
3 Stk.	Eidotter
1 EL	Vollmilch
40 g	Mehl
3 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die**Eierschöberl Suppeneinlage** die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Anschließend die **Butter** schaumig aufschlagen. Die Eier trennen, nach und nach die Eigelbe unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Danach die lauwarme Milch hinzufügen und sorgfältig einarbeiten. Das Mehl nach und nach unterrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem cremigen, festen Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die vorbereitete Masse heben, damit möglichst viel Luft erhalten bleibt und die Schöberl später schön locker werden.

2. Währenddessen das Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech oder eine flache Form mit Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und die Schöberlmasse gleichmäßig darauf verstreichen.

3. Die Masse etwa 8 bis 10 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb ist und eine lockere Struktur entwickelt hat. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. Anschließend die Eierschöberl in kleine Rauten oder Würfel schneiden.

Tipp

Die Eierschöberl erst kurz vor dem Servieren in die heiße Suppe geben. Besonders gut passen sie zu einer kräftigen Rindssuppe, klaren Hühnersuppe oder Gemüsebrühe. Mit frischem Schnittlauch oder Petersilie garniert schmecken sie besonders aromatisch.