Schneenockerln mit Vanillesauce

Die Schneenockerln mit Vanillesauce wecken Kindheitserinnerungen. Ein Rezept das prima geeignet ist, wenn Eier verwertet werden müssen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

5 Stk.	Eiweiße
5 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
1 l	Milch
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 EL	Zucker
2 TL	Speisestärke (gehäuft)

Zubereitung

1. Für die **Schneenockerln mit Vanillesauce** die Eiweiße, mit dem Salz zu festen Ei-Schnee schlagen.

2. Dann den Zucker langsam dazu-rieseln lassen und solange weiter schlagen bis die Masse glänzt und sehr fest ist.

3. Nun die Milch in einen weiten Topf geben und stark erhitzen, aber nicht kochen.

4. Jetzt aus der Ei-Schnee-Masse (am besten mit einem Esslöffel) Nockerln ausstechen und vorsichtig in die Milch geben. Dort sollten sie nun ca. 3 Minuten ziehen (zwischendurch vorsichtig wenden). So weiter verfahren, bis der Ei-Schnee aufgebraucht ist. Die fertigen Nockerln sollten schon servierfertig auf Teller oder Schälchen drapiert werden.

5. Für die Vanillesauce mit einer Schaumkelle die Milchoberfläche abschöpfen und somit von Eiweißflocken befreien. Dann die Eidotter, mit dem Vanillezucker, dem Zucker und der Stärke klümpchenfrei verrühren.

6. Jetzt die Milch auf dem Herd kurz aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die Eidotter-Sauce unter ständigem Rühren einrühren. Danach den Topf wieder auf die heiße Herdplatte stellen und unter Rühren, bei schwacher Hitze, nochmals aufkochen lassen, bis die Sauce dickflüssiger ist.

7. Die Sauce letztendlich durch ein Sieb streichen und zu den Nockerl servieren. Die Menge ergibt je nach Größe der Nockerln ca. 6 Portionen.

Tipp

Die Schneenockerln mit Vanillesauce schmecken auch mit einem zusätzlichem Schuss Eierlikör.