

Rezept Schnee – Eier – „Grisou“

Rezept Schnee – Eier – „Grisou“

Zutaten:

Für die Creme Vanille:

8 Eigelb
1 Vanilleschote
1 L Milch
250 g Zucker

Für die Schnee – Eier:

8 Eiweiß
Salzwasser
1 – 2 Eß Puderzucker

Außerdem:

Mandelsplitter
10 – 20 Stück Würfelzucker

Zubereitung:

Eigelb und Zucker vermischen und schaumig rühren.

Vanilleschote in der Mitte mit einem Messer aufschlitzen und das Mark herausschaben dann mit der Milch zum Kochen bringen. Die Milch vorsichtig unter die Eigelbmasse schlagen. In einem Topf geben und bei geringer Hitze solange rühren, bis die Sauce cremig wird.

Schütten sie das ganze bitte in eine Schüssel und unter rühren das ganze erkalten lassen.

Für die Schnee-Eier das Eiweiß mit Puderzucker so steif wie möglich schlagen. Salzwasser zum kochen bringen und die zu,

sehr, großen Kugeln geformten Schnee – Eier pochieren.

Nachdem die Schneebälle gut abgetropft sind legen sie, sie bitte in eine Feuerfeste Form, mit der Creme Vanille alles Großzügig überziehen und mit den Mandelsplitter, je nach Geschmack, bestreuen.

Für die Karamell – Sauce den Würfelzucker in einem Topf karamellisieren lassen, über die Schnee – Eier geben und sofort servieren.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)