

Rezept Weihnachtsschneeeier mit Zimt-Vanillesauce

Zutaten:

Zimt-Vanillesauce:

0,4 l Vollmilch
0,1 l Schlagsahne
1 Vanilleschote
4 Eigelb
60 – 80 g Puderzucker
1 Pr Zimtpulver

Schneeeier:

5 Eiweiß
50 g Puderzucker
ein Hauch Zitronenabrieb
1 Pr Salz

Zuckerfäden:

50 g Zucker
1 EL Zitronensaft

Zubereitung: Zimt-Vanillesauce

Milch, Sahne, Zimt , ausgekratztes Vanillemark, den zwei Schotenhälften einmal auf dem Feuer aufkochen lassen, von der Platte ziehen, den Topf mit einem Deckel verschließen und etwa 10 Minuten durchziehen lassen.

Eigelbe und Zucker schaumig schlagen.

Die Vanillesahne-Milch 10 Minuten später durch ein Feinsieb in die Rührschüssel geben und mit einem Hilfsmittel weiter

schlagen.

Diese Sauce in einen Topf umfüllen und bis zum Siedepunkt unter stetigem Rühren erhitzen, die Sauce zur Rose abschlagen, danach sofort vom Feuer ziehen und durch ein Feinsieb in eine Servierschüssel geben.

Diese Sauce sollte auf Eis kaltgerührt werden (dies kann bis zu 10 Minuten Zeit in Anspruch nehmen).

Zubereitung Schneeeier:

Eine Zitrone unter Heißwasser abbürsten, abtrocknen und wenig Abrieb mit einer feinen Reibe erzeugen.

Einen großen, breiten Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Das Eiweiss mit einer Prise Salz, Zitronenabrieb und nach und nach Puderzucker zu stichfestem Eischnee schlagen (Das Eischnee sollte glänzen).

Mit zwei nassen Esslöffeln Nocken abstechen und in das siedende Wasser setzen.

Nach etwa 1 Minute die Nocken wenden und die zweite Seite ebenfalls eine Minute gar ziehen lassen.

Die fertigen Schneeeier mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfentlassen und auf die Vanillesauce setzen.

Zubereitung Zuckerfäden:

Zucker und Zitronensaft in einer kleinen Pfanne goldbraun karamellisieren lassen (Vorsicht!).

Die Pfanne schräg stellen, einen Löffel in den Karamell tauchen und Fäden über die Schneeeier in der Vanillesauce

ziehen.

[Zurück zu den Süßspeisen](#)

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)