

Vogelmilch

Eischnee-Klöße in Vanillesoße

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

6 frische Eier
150 g Puderzucker
1,5 l Milch
2 Vanilleschoten
2 Päckchen Vanillepudding



Zubereitung

Die Eier trennen. Aus dem Eiweiß einen festen Eischnee schlagen, gegen Ende 50 g Puderzucker dazumischen und beiseite stellen. Die Milch aufkochen, mit einem großen Servierlöffel aus dem Eischnee Klöße abstechen und von beiden Seiten in der Milch je 2 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und auf einen flachen Teller legen.

Eine Prise Salz, die 2 Päckchen Vanillepudding, 100 Puderzucker und das Vanille aus den Vanilleschoten mit einem Schneebesen in die Milch rühren. Kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und zuletzt die Eidotter ebenfalls mit dem Schneebesen in kleinen Mengen dazu mischen. In eine Schüssel gießen, die Schneeklöße vorsichtig oben auflegen und am besten über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Kalt servieren.

Tipp:

Hat man keine Vanilleschoten - kann man auch Vanillezucker verwenden.