



Blaubeerkaltschale mit Schnee - Eiern

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, sommerlich, einfach, erfrischend köstlich

Zutaten

- Für die Kaltschale:
- 1 kg frische Blaubeeren
- 400 ml Apfelsaft
- 80 g Zucker (Ev. etwas mehr)
- 1 Prise Salz
- Saft und hauchdünne Streifen 1 gewaschenen Bio - Limette
- Für die Schnee Eier:
- 2 Eiweiß
- 40 g Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Blaubeerkaltschale:

Schritt2

Zunächst die Blaubeeren verlesen, waschen und ablaufen lassen. Den Zucker mit dem Limetten - und Apfelsaft aufkochen und die Beeren dazu geben.

Schritt3

Ca. 5 min. leise köcheln lassen und mit einer Schaumkelle einige Früchte für die Einlage an die Seite stellen.

Schritt4

Den Rest mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt5

Im Kühlschrank, ev. auch kurz in der Tiefkühlung gut durchkühlen lassen.

Schritt6

Die Schnee - Eier:

Schritt7

Das kalte Eiweiß mit 1 Prise Salz recht steif schlagen und nach und nach den Puderzucker dazu geben,

Schritt8

Mit feuchten 2 El schöne, gleichmäßige Nocken abstechen und in einen möglichst flachen Topf, mit heißem, aber nicht kochendem Wasser setzen.

Schritt9

1 - 2 min. garen lassen, 1-mal wenden.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Mit einer Schaumkelle vorsichtig heraus nehmen, abtropfen lassen und auf die sehr gut durch gekühlte Suppe in eiskalten Tellern mit den ganzen Beeren setzen. Mit den hauchdünnen Limettenstreifen bestreuen.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** eier, kalt, lecker, nocken, obst, simpel, süß

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blaubeerkaltschale-mit-schnee-eiern/>