



# 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/>