



Holsteiner Bickbeersuppe mit Schnee Eiern

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fast vergessen, warum eigentlich? neu überarbeitet,so... lecker!

Zutaten

- Für die Bickbeersuppe:
- 1 kg frische Blaubeeren
- 400 ml Apfelsaft
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Saft und Abrieb einer Limette
- Für die Schnee Eier:
- 1 l Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Mark einer Vanillestange
- 2 - 3 steif geschlagene Eiweiß
- 40 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die frischen Blaubeeren zunächst waschen und verlesen, die Limette abreiben und auspressen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den Zucker in einem ausreichen großen Topf hellbraun karamellisieren und mit dem Apfelsaft

ablöschen, 1 - 2 min. reduzieren lassen. Die vorbereiteten Blaubeeren und den limettensaft - und Abrieb dazu geben, 5 - 6 min. köcheln lassen.

Schritt5

Alles mit dem „Zauberstab“ pürieren und durch ein Küchensieb streichen. Nachschmecken und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Schritt6

Die Schneeeier:

Schritt7

Die Milch mit dem Vanillezucker erhitzen.

Schritt8

Das Eiweiß recht steif schlagen und den Puderzucker einrieseln lassen. Mit zwei Esslöffeln gleichmäßige Nocken formen und auf die heiße Vanillemilch setzen. Von jeder Seite, 2 - 3 min. garen, absteifen lassen, einmal wenden.

Schritt9

Anschließend vorsichtig mit einer Schaumkelle heraus nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die gut durch gekühlte Suppe in ebenfalls gekühlten Suppentellern portionieren und jeweils 2 Nocken der Schneeeier in die Mitte setzen.

Schritt12

Gern gebe ich noch einige geröstete Mandelblättchen daüber.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** einfach, holsteinisch, klassisch, preiswert, regional, saisonal, schnell

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