

# Schnee-Eier auf Erdbeer-Vanillekompott

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fast schon in Vergessenheit geraten, aus dem Kochbuch meiner Großmutter

## Zutaten

- Für die Schneeeiermasse:
  - 4 - 5 Eiweiß
  - 80 g Zucker
  - 1 Prise Salz
- Zum Pochieren der Schneeeier:
  - $\frac{3}{4}$  l Milch
  - 1 Päckchen Vanillezucker
  - 1 El Zucker
  - 1 Prise Salz
- Für das Erdbeerkompott:
  - 500 g vollreife Freiland Erdbeeren
  - Mark von 2 ausgekratzten Vanilleschoten
  - 1 - 2 El Zucker (Nach Geschmack und Reifegrad der Erdbeeren)
  - Saft einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone
  - Etwas Zitronenabrieb

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Milch mit dem Zucker und Vanillezucker bis zum Siedepunkt erhitzen, nicht kochen lassen.

### Schritt2

Das Erdbeer - Vanillekompott:

### **Schritt3**

Die Erdbeeren putzen und waschen; etwa  $\frac{1}{4}$  der Menge, "die nicht so Schönen", mit dem Vanillemark, Zitronenabrieb - und Saft pürieren.

### **Schritt4**

Den Rest halbieren oder vierteln und mit dem Erdbeerpüree marinieren, anmachen.

### **Schritt5**

Die Schneeeiermasse:

### **Schritt6**

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz recht steif schlagen und den Zucker, nach und nach einrieseln lassen. Etwas weiter schlagen, bis ein fester, cremiger Eischnee entstanden ist.

### **Schritt7**

Nunmehr mit zwei feuchten Esslöffeln, ovale Nocken ausstechen und für 2 min. auf die siedende Milch setzen.

### **Schritt8**

Danach mit zwei Kochlöffeln nur einmal wenden und weitere 2 min. garen lassen, das geschieht in mehreren Durchgängen

### **Schritt9**

(Den Eischnee zwischendurch immer wieder in den Kühlschrank stellen)

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Das Erdbeer - Vanillekompott auf einem eisgekühlten Dessertteller anrichten und jeweils 2 - 3 Schneeeier darüber placieren, mit einem Melisseblättchen garnieren.

**Tags:** einfach, fast vergessene rezepte, fruchtig, köstlich, neu überarbeitet, preiswert, saisonal, zart

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnee-eier-auf-erdbeer-vanillekompott/>