

Schnee - Eier

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Fruchtkaltschalen und vielem mehr

Zutaten

- 2 kaltes Eiweiß
- 40 g Puderzucker
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

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

Schritt2

Mit feuchten Händen und 2 Esslöffeln, schöne, gleichmäßige Nocken abstechen und in einen möglichst flachen Topf, mit heißem, aber nicht kochender Milch setzen. (2 cm hoch grfüllt)

Schritt3

1 - 2 min. auf jeder Seite garen lassen, 1 - mal vorsichtig mit einer Schaumkelle wenden.

Schritt4

Vorsichtig heraus nehmen, abtropfen lassen und auf die sehr gut gekühlte Suppe, (In eiskalten Tellern) ev. mit den ganzen, frischen Beeren setzen.

Schritt5

Mit den hauchdünnen Limettenstreifen und Puderzucker bestreut servieren.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** eiweiß, Vielem mehr

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