

Schneenockerl mit Vanille-Soße

Für 2 Personen

250 ml Milch 115 g Zucker 2 Eier
1 Vanilleschote

Einen Topf mit 125 Millilitern Milch erhitzen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit zusammen mit 65 Gramm des Zuckers steif schlagen. Mit einem Esslöffel Nockerl aus dem geschlagenen Eiweiß formen und in die warme Milch geben. Die Nockerl sind fertig, wenn sie auf die doppelte Größe anschwellen. Für die Vanillesauce die restliche Milch mit dem restlichen Zucker erhitzen, die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark heraus kratzen und ebenfalls unterheben. Die zwei Eidotter mit der restlichen Milch vermengen und in die warme Milch einrühren, das Ganze weiter erhitzen bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Die Schneenockerl mit der Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Jürgen Paulitsch am 04. Oktober 2013