

Gebackene Erdbeeren mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

250 g Erdbeeren	19 Eier	2 Vanilleschoten
125 g Puderzucker	175 g Mehl	225 g Zucker
500 ml Sahne	1000 ml Milch	1 Prise Salz
Pflanzenöl		

Vier Eier aufschlagen und trennen. Das Mehl mit den Eigelben, der Hälfte der Milch, Salz und dem Mark einer Vanilleschote vermengen und quellen lassen. Das Eiweiß zu dem Puderzucker geben und steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse geben. Die Erdbeeren waschen, am Grün anfassen und vorsichtig in den Teig tauchen. Das Pflanzenöl erhitzen und die Erdbeeren darin frittieren. Für den Vanilleschaum neun Eier trennen. Sechs ganze Eier mit den Eigelben und mit der Hälfte des Zuckers über dem Wasserbad schaumig schlagen. Nebenbei die Milch, die Sahne und den restlichen Zucker zum Kochen bringen. Dieses zu der Eimasse geben und weiter schlagen. Die Erdbeeren abtropfen, mit Puderzucker bestreuen, neben der Vanillesoße anrichten und servieren.

Nelson Müller am 04. Mai 2012