

# Eischnee auf Vanillen-Soßen

**Für 4 Personen**

**Soße:**

400 ml Vollmilch            4 EL Zucker    1 Vanilleschote

5 Eier

**Eischnee:**

5 Eier                            2 EL Zucker    500 - 600 ml Milch

100 ml Sahne, süß

**Mandeln:**

2 EL Mandelblättchen    1 EL Zucker

Soße:

Die Milch mit dem Zucker und dem Mark einer ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Das Eigelb schaumig rühren und die heiße Vanillemilch dazugeben. Nun die Soße wieder auf den Herd stellen und sie so lange rühren, bis sie cremig ist und einmal 'blubb' macht. Dann von der heißen Herdplatte nehmen, damit nichts gerinnt und anbrennt. Die Vanillesoße abkühlen lassen und vor dem Servieren noch einmal umrühren. Den Dampfgarer auf 80 Grad vorheizen.

Eischnee:

Eiweiß zu Schnee schlagen. Zucker hinzugeben und noch einmal kurz aufschlagen. Milch mit Sahne aufkochen lassen, dann die Herdflamme auf mittlerer Hitze herunterschalten. Nun jeweils einen Esslöffel voll Eischnee auf die heiße Milch geben, von beiden Seiten jeweils 20 Sekunden garen lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine flache Auflaufform geben. Den Eischnee für circa 12 Minuten in den vorgeheizten Dampfgarer geben. Später die Soße um die kleinen Schneeeinseln herum gießen und erkalten lassen.

Mandeln:

Die Mandeln mit Zucker rösten und alles kalt zusammen servieren.

Lea Linster am 24. Juni 2011