

# Holunderbeeren-Suppe mit Schnee-Eier

**Für 4 Personen**

**Für die Suppe:**

1 kg Holunderbeeren    250 ml Apfelsaft    1 Zitrone

100 g Zucker            1/2 TL Zimt            1 Nelke

**Für die Schneeeier:**

1 l Milch                    1 Vanilleschote        90 g Zucker

4 Eiweiß

Für die Suppe:

Holunderbeeren waschen, trocken tupfen und von den Stängeln zupfen. Die Beeren in einem Topf mit 500 ml Wasser aufkochen und 15 Minuten köcheln. Holunderbeeren auf ein Sieb geben und den Saft auffangen. Saft und abgeriebene Schale von der Zitrone zugeben. Apfelsaft, Zucker, Zimt und Nelke zur Suppe geben und kurz aufkochen.

Für die Schneeeier:

die Milch zum Kochen bringen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und auskratzen. Das Vanillemark beiseite stellen. Die beiden ausgekratzten Schalen der Vanilleschote mit einem Esslöffel Zucker in der Milch eine Viertelstunde kochen. Den Topf zur Seite stellen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker in eine Schüssel geben und steif schlagen. Das Vanillemark zum Schaum geben und solange weiterschlagen, bis sich das Mark gleichmäßig verteilt hat. Das Eiweiß sollte nicht zu steif geschlagen sein. Mit einem Esslöffel aus der steifen Masse Nocken ausstechen und in die heiße Milch gegeben. Der Topf kommt wieder auf den Herd, sollte aber nur leicht kochen. Sind alle Nocken in der Milch den Topf vom Herd nehmen und abdecken. Die Nocken bei neunzig Grad 10 Minuten ziehen lassen, dann die Schneeeier drehen und wieder ziehen lassen. Keinesfalls darf die Milch kochen. Die Holundersuppe in tiefe Teller geben und mit den Schneeeiern servieren.

Vincent Klink am 24. Oktober 2013