

Schneeballen

MIT VANILLESOSSE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

GEWÜRZMILCH

500 ml Weidemilch von Schwarzwaldmilch
50 g Zucker
1 Vanilleschote

EISCHNEE

4 Eiweiß
150 g Zucker

VANILLESOSSE

4 Eigelb
3 EL Speisestärke
100 ml Schlagsahne von Schwarzwaldmilch

ZUBEREITUNG

Für die Gewürzmilch die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer herausstreichen. Das Vanillemark unter den Zucker mischen und den Vanillezucker zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote in die Milch geben. Die Milch langsam auf 70 Grad erhitzen.

Währenddessen das Eiweiß mit dem Schneebesen leicht anschlagen und anschließend mit dem Mixer auf niedriger Stufe weiterschlagen. Erst wenn der Schnee locker und milchig ist, nach und nach den Zucker hinzugeben. Wenn beim Herausziehen der Mixstäbe feste Spitzen stehen bleiben, ist der Eischnee fest genug.

Mit zwei Löffeln Nocken aus dem Eischnee stechen und Stück für Stück in die 70 Grad warme Gewürzmilch geben. Nach einer Minute die Nocken vorsichtig wenden und eine weitere Minute pochieren. Die fertigen Schneeballen mit einer Schaumkelle aus dem Milchsud heben und auf einem Teller abtropfen lassen.

Für die Vanillesoße das Eigelb zusammen mit Stärke und Sahne cremig schlagen. Vanilleschote aus der warmen Gewürzmilch fischen und die Eigelb-Stärke-Mischung langsam in den Sud rühren, bis die Soße eindickt. Vanillesoße in tiefe Teller gießen und die Schneeballen mittig draufsetzen.

Rezept: Klara Ebner, Durbach



Der Boden, das Terroir und
die individuelle Arbeit
des Winzers machen die
Charaktereigenschaften
eines Weines aus -
bei uns buhlen über
700 Charakterköpfe
um Ihre Aufmerksamkeit!

Weine mit Charakter finden
Sie in unserer Vinothek
in Bühl-Vimbuch oder unter

www.vinarium.de
hier kann ich Wein erleben!

Vogesenstr. 2a • 77815 Bühl-Vimbuch • 0 72 23/98 62-26 • info@vinarium.de