



Schnee-Eier auf Erdbeer-Vanillekompott

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fast schon in Vergessenheit geraten, aus dem Kochbuch meiner Großmutter

Zutaten

- Für die Schneeeiermasse:
 - 4 - 5 Eiweiß
 - 80 g Zucker
 - 1 Prise Salz
- Zum Pochieren der Schneeeier:
 - $\frac{3}{4}$ l Milch
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 1 El Zucker
 - 1 Prise Salz
- Für das Erdbeerkompott:
 - 500 g vollreife Freiland Erdbeeren
 - Mark von 2 ausgekratzten Vanilleschoten
 - 1 - 2 El Zucker (Nach Geschmack und Reifegrad der Erdbeeren)
 - Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone
 - Etwas Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch mit dem Zucker und Vanillezucker bis zum Siedepunkt erhitzen, nicht kochen lassen.

Schritt2

Das Erdbeer - Vanillekompott:

Schritt3

Die Erdbeeren putzen und waschen; etwa $\frac{1}{4}$ der Menge, "die nicht so Schönen", mit dem Vanillemark, Zitronenabrieb - und Saft pürieren.

Schritt4

Den Rest halbieren oder vierteln und mit dem Erdbeerpüree marinieren, anmachen.

Schritt5

Die Schneeeiermasse:

Schritt6

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz recht steif schlagen und den Zucker, nach und nach einrieseln lassen. Etwas weiter schlagen, bis ein fester, cremiger Eischnee entstanden ist.

Schritt7

Nunmehr mit zwei feuchten Esslöffeln, ovale Nocken ausstechen und für 2 min. auf die siedende Milch setzen.

Schritt8

Danach mit zwei Kochlöffeln nur einmal wenden und weitere 2 min. garen lassen, das geschieht in mehreren Durchgängen

Schritt9

(Den Eischnee zwischendurch immer wieder in den Kühlschrank stellen)

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Erdbeer - Vanillekompott auf einem eisgekühlten Dessertteller anrichten und jeweils 2 - 3 Schneeeier darüber placieren, mit einem Melisseblättchen garnieren.

Tags: einfach, fast vergessene rezepte, fruchtig, köstlich, neu überarbeitet, preiswert, saisonal, zart

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnee-eier-auf-erdbeer-vanillekompott/>