

SCHNEEBALLEN MIT VANILLESOSSE

Schwierigkeit: normal / ca. 50 Min. Arbeitszeit

Hier haben wir ein badisches Dessert für euch: Das Rezept zu Schneeballen mit Vanillesoße von **Schwarzwaldmilch** lässt sich mit wenigen Zutaten zubereiten und eignet sich außerdem perfekt für die Festtage!

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

500 ml	Weidemilch
200 gr	feiner Zucker
1	Vanilleschote
6	Eier
3 EL	Speisestärke
100 ml	Schlagssahne



ZUBEREITUNG

Gewürzmilch:

Für die Gewürzmilch die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer herausstreichen. Das Vanillemark mit 50 Gramm Zucker vermischen und den Vanillezucker zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote in die Weidemilch geben. Die Weidemilch langsam auf 70 Grad erhitzen.

Nocken:

Die sechs Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Schneebesen leicht an schlagen. Anschließend mit dem Mixer auf niedriger Stufe weiterschlagen. Erst, wenn der Schnee locker und milchig ist, nach und nach den restlichen Zucker (150 Gramm) 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. Die Nocken nach einer Minute vorsichtig wenden und eine weitere Minute pochieren. Die fertigen Schneeballen mit einer



Schaumkelle aus dem Milchsud heben und auf einem Teller abtropfen lassen.

Vanillesoße:

Für die Vanillesoße das Eigelb zusammen mit Stärke und Schlagsahne cremig schlagen. Die Vanilleschote aus der warmen Gewürzmilch nehmen und die Eigelb-Sahne-Mischung langsam in den Sud rühren, bis die Soße eindickt.

Serviertvorschlag:

Vanillesoße in tiefe Teller gießen und die Schneeballen mittig draufsetzen.