

Schneenockerln nach Cool Mama

Zutaten für 4 Personen

2 Vanilleschoten
500 ml Milch
50 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Staubzucker
2 Pkg. Vanillezucker
1 TL Zitronensaft

125 g Obers
125 g Milch
42 g Zucker
5 g Vanillecremepulver
50 g Eigelb

Mark von den Vanilleschoten

Eier trennen und die Dotter für die Sauce beiseite stellen. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.

Milch mit 25 g Zucker, Vanilleschoten und Salz aufkochen und sofort vom Herd nehmen. Eiklar mit Staub- und Vanillezucker zu cremigem Schnee schlagen (er sollte stehen bleiben), dabei den Zitronensaft einrühren. Mit einem großen Löffel jeweils 6 gleich große Nockerln aus dem Schnee stechen und in die heiße Milch legen. Ca. 2 Minuten ziehen lassen, wenden und weiter 2 Minuten ziehen lassen. Die Nockerln aus der Milch heben, gut auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und auf einen Teller legen.

Cremepulver mit etwas kalter Milch und Eigelb glattrühren. Die Restliche Milch mit dem Obers, Vanilleschotenmark und Zucker in einem Kochtopf zum kochen bringen. Eigelb-Pulver-Masse unter ständigem rühren in die Kochende Masse einrühren. Einmal kurz aufkochen und anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Die noch warme Sauce auf einen Teller geben und die Schneenockerln darauf platzieren. Mit frischen Beeren und Minze garnieren.

