

Bio Schneebälle

Mit Vanillesauce


Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02933

Zutaten für 10 Personen:

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
Bio	Eier	530200	8 Stück
Bio	H-Milch	701082	1.250 ml
	Vanilleschoten Bourbon	836920	2 Stück
	Mandeln Stift blanchiert	479639	50 g
	Weizenstärkepuder	20138	35 g
	Steinspeisesalz mit Jod	78863	3 g

Zubereitung:

1. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und die Hälfte des Zuckers steif schlagen.
2. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, dass Mark rauskratzen und zusammen mit der Milch zum Kochen bringen.
3. Mit einem großen Löffel aus der Eiweißmasse Klöße (Nocken) formen und ca. 5 Minuten in der heißen Milch garen, dabei mehrmals wenden. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Die Mandelsplitter in einer Pfanne trocken rösten.
5. Die Speisestärke mit kalter Milch frei von Klumpen anrühren. Die Vanillemilch durch ein Sieb geben, den restlichen Zucker und die angerührte Speisestärke dazugeben und aufkochen lassen.
6. Die Vanillemilch etwas auskühlen lassen, die schaumig geschlagenen Eigelbe dazugeben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce bindet. Die Sauce darf nicht mehr kochen.
7. Vanillesauce anrichten, darauf die Eiweiß-Klöße platzieren und mit Mandeln bestreut servieren.

* Nur national verfügbare Artikel.

Seite 1 / 1