

SCHNEENOCKERL IN VANILLESAUCE

Zutaten (4 Personen)

4 Eiklar (Eiklarreste verwenden oder Eidotter zur weiteren Verwendung einfrieren)

160 g (8 EL) Kristallzucker

500 ml Milch

2 Packungen Vanillezucker

2 EL Puddingpulver

1 Eidotter

Etwas Salz

Zubereitung

Für die Schneenockerl Eiklar mit Prise Salz leicht aufschlagen.

4 EL Kristallzucker beigegeben und zu festem Schnee ausschlagen.

Die Milch in einem Topf mit Vanillezucker zum Kochen bringen.

Aus der Schneemasse mit einem Esslöffel Nockerl abstechen und in die nicht kochende Milch einlegen. Etwa 1 Minute ziehen lassen, umdrehen und weitere 2 Minuten am Herdrand (oder bei stark reduzierter Hitze) ziehen lassen. Dann die Nockerl aus der Milch heben und abtropfen lassen. Für die Vanillesauce 3-4 Esslöffel Milch mit 4 EL Zucker und dem Vanillepuddingpulver glatt rühren.

Das angerührte Puddingpulver unter kräftigem Rühren in die Milch einschlagen. Einmal aufwallen lassen, wieder vom Herd nehmen und kurz überkühlen lassen. Die Schneenockerl anrichten und mit der lauwarmen Vanillesauce servieren. Mit Schokospänen und Waffeln, gedunkte Biskotten etc. garnieren.