

Schnee-Klöße in Himbeer-Soße

Für zwei Personen

500 g Himbeeren	1 Zitrone	3 Eier
50 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	500 ml Milch
50 ml Sahne		

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 25 Gramm Zucker schaumig schlagen. Die Milch aufkochen und kleine Eiweißnocken hineingleiten lassen. Die Nocken acht Minuten in der Milch kochen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Himbeeren pürieren und mit dem restlichen Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Sahne steif schlagen. Die Himbeersoße auf einem Teller verteilen und die Nocken darauf anrichten. Mit der Sahne garnieren und servieren.

Simone Bindseil am 27. September 2012