

Schnee-Klößchen auf Himbeer-Spiegel

Für zwei Personen

150 g frische Himbeeren	1 Vanilleschote	20 g gehackte Pistazie
1 Zweig Minze	2 Eier	40 g Zucker
25 g Puderzucker	1 Pkt. Vanillezucker	500 ml Milch

Die Milch mit 500 Milliliter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Himbeeren waschen, trocken tupfen und pürieren. Danach durch ein Sieb streichen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Circa ein Viertel des Vanillemarks gemeinsam mit dem Puderzucker zu dem Himbeerpüree geben und verrühren. Im Anschluss das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker und die Hälfte des Vanillezuckers einrieseln lassen und sehr steif schlagen. Danach Nocken abstechen und in dem Milch-Wasser gar ziehen lassen. Die Minze waschen, trocken tupfen und ein Paar Blätter abzupfen. Die Schneeklößchen mit dem Himbeerspiegel auf einem Teller anrichten, mit der Minze und den Pistazien garnieren und servieren.

Elke Möller am 08. Februar 2013