

Ingrediënten voor 1 personen

- 4 eiwitten. - 100 gram
poedersuiker. - 1/2 liter melk. -
vanillecreme.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Goedkoop en snel
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sneeuwballen Met Vanillesaus

Lekker nagerecht.

Hulpmiddelen

- schaaltje. - mixer of garde. - pan. - 2 soeplepels. - schuimspaan.

Vorbereiding

Alhoewel dit natuurlijk een leuk recept is om 's winters klaar te maken, smaken sneeuwballen 's zomers ook best. Het is een specialiteit uit Oostenrijk. De balletjes worden niet met de handen, maar met twee lepels gevormd. Klop het eiwit met een mixer of een garde tot een stevige witte massa, strooi de poedersuiker erover en zet de mixer er nog eens in. Dan wordt het eiwit nog stijver. Verwarm de melk. Voorzichtig: de melk mag niet koken!

Bereidingswijze

Met twee soeplepels vorm je eivormige balletjes van het stijfgeslagen eiwit. Leg ze in de melk, die je blijft verwarmen. Nu even wachten tot de balletjes zwellen. Dan draai je ze voorzichtig met de twee lepels om en laat je ze nog even in de melk liggen. Daarna haal je ze er met een schuimspaan uit. Regelmatig de warme melk met wat koude aanlengen en weer verwarmen.

Serveertips

De sneeuwweieren worden warm met koude vanillesaus geserveerd of koud met warme vanillesaus.