



Vogelmilch mit Schneeballen

Zutaten:

1 L Milch
1 EL Mehl
5 Eier
160 g Zucker
1 Stange Vanille
1 EL Zitronensaft
2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

$\frac{3}{4}$ l Milch mit der zerschnittenen Vanillestange und 80 g Zucker aufkochen.
Eidotter mit 80 g Zucker und dem Mehl glatt rühren, mit $\frac{1}{4}$ l kalter Milch auflösen.
Kochende Milch löffelweise hinzufügen. Unter ständigem Rühren eine dickliche Creme kochen.

In den festen Eischnee 1 EL Zitronensaft tropfen und mit 2 Päckchen Vanillezucker weiter steif schlagen.
Mit einem EL Ballen abstechen, in kochendes Wasser gleiten lassen und auf einer Seite kochen.
Nicht alle auf einmal.
Mit einem Schaumlöffel auf eine Schüssel zum Abtropfen legen.

Die Vogelmilch wird in Schüsseln oder Tassen verteilt und die Schneeballen darauf gelegt.

Der Schnee kann auch als großer Ball gekocht werden, was sehr gut aussieht.

Gutes Gelingen!!!

Christiane