

# Schnee-Eier im Verpoorten-Creme-Nest

## Zutaten

### Creme:

600 ml Milch

50 g Zucker

2 Msp gemahlene Vanille

4 Eigelb

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Schneeeier:

4 Eiweiß

1 TL Orangensaft

75 g Zucker

### Karamell für Deko:

100 g Zucker

und evtl. Zitronenmelisse



## Zubereitung

In einem Topf auf der heißen Herdplatte 50 g Zucker schmelzen und karamellisieren - Vorsicht, wird schnell dunkel!  
Wenn der Zucker eine goldene Farbe angenommen hat, von der Herdplatte ziehen und die Milch dazu geben, wieder Vorsicht!  
- kann spritzen. Vanille ebenfalls dazu geben und rühren, bis sich der Karamell aufgelöst hat.

Den Backofen auf 150°C vorheizen und in der Zwischenzeit die 4 Eiweiß mit dem TL Orangen- oder auch Zitronensaft und dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Mit 2 Löffeln, welche vorher in die Karamellmilch getaucht werden, Eier formen und auf die Karamellmilch setzen, so dass ein wenig Platz zwischen den Eiern bleibt. Topf mit Deckel verschließen und für 10 Minuten in den heißen Ofen stellen.

Anschließend die Eier vorsichtig entnehmen und auf einer Platte abkühlen lassen.

Die Karamellmilch wieder bei mäßiger Hitze auf die Herdplatte stellen, die Eigelbe mit 5 EL Milch verrühren und mit einem Schneebesen in die heiße Milch rühren. Weiter rühren, bis die Masse dicklich wird - darf auf keinen Fall kochen! Jetzt 125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren, abkühlen lassen.

Die Creme auf 4 Teller verteilen, Schneeeier hineinsetzen.

100 g Zucker schmelzen, karamellisieren, sofort auf eine kalte Platte oder nasses Tuch stellen und wenn der Karamell abkühlt, mit Hilfe von 2 Metallgabeln Fäden über die angerichteten Eier ziehen.

Der Karamell fängt nach ca. 30 Min. an zu schmelzen, so dass die Dekoration nicht zu früh gemacht werden darf.

[Link zum Rezept: Schnee-Eier im Verpoorten-Creme-Nest](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)