

# erdbeeren – tonkabohne - schneenockerl



**schwierigkeit**



**zeitaufwand** ca. 20 min.

## zutaten für 2 personen

2 becher	frische erdbeeren	2 el	zucker
1 stk	orange	2 stk	eier (gr. Large)
1 stk	Zitrone od limette	1 stk	tonkabohn
½ lit	milch		etwas frische minze od. melisse

## zubereitung:

erdbeeren waschen, abropfen lassen und von stängeln befreien

erdbeeren in kleine würfel schneiden

1 el zucker, etwas abrieb der tonkabohne, orangen und limetten abrieb auf die erdbeeren und mit saft einer ½ orange beträufeln, etwas minze fein hacken und erdbeeren damit bestreuen

durchmischen und in der zwischenzeit im kühlschrank marinieren lassen

sie können auch einige tropfen vodka, gin oder cognac dazumischen (nach wunsch)

schneenockerl:

milch in einem breiten topf gut wärmen (Achtung milch darf nicht kochen)

eiklar vom dotter trennen, zum eiklar 1 el zucker und mit dem mixer od schneebeesen zu einem steifen schnee schlagen

mit einem großem löffel nockerl aus dem schnee heben und in die warme milch geben, 1- 2 minuten

langsam in der milch pochieren (1 x wenden)

erdbeeren auf einem teller gefällig anrichten und die warmen schneenochkler darauf verteilen!  
mit einigen blättern frischer Minze ausgarnieren

gutes gelingen