



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Stk. Eiklar
- 1 Prise Salz
- Zitronensaft
- Zucker
- 250 g Beeren
- 250 g Topfen
- Vanille

Mein persönlicher Tipp

Eiklar lässt sich toll einfrieren, einfach in ein Gefäß füllen und mit Datum und Anzahl beschriften. Tiefgekühltes Eiklar hält ca. 10 Monate und kann nach dem Auftauen (am besten im Kühlschrank) wie frisches Eiklar verwendet werden.:

Bettina Dietinger

Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Smart gekocht*

Luftiger Beeren-Hexenschäum

Zubereitung

- Eiklar mit einer Prise Salz, einigen Tropfen Zitronensaft und etwas Zucker fest ausschlagen.
- Die tiefgekühlten Beeren mit dem Mixstab oder im Mixbecher pürieren.
- Topfen und Vanille in die Beerenmasse rühren.
- Nach Geschmack süßen und zuletzt den Eischnee unterziehen.
- In Gläser füllen und sofort servieren.
- Dieses erfrischend leichte Dessert soll sofort gegessen werden, denn mit der Zeit setzt sich die Fruchtmasse ab.
- Ein Blitz-Rezept zur Eiklarverwertung, das ein Stück Kindheit und Sommer wie damals zaubert – einfach köstlich, dieses Oma-Rezept.

