

Nachspeise/Süßspeise

Eischneenocken in der Weichselkaltschale

Kann an heißen Tagen auch eine Mahlzeit ersetzen

Was wir einkaufen oder bereits zuhause haben:

- ✓ 3/4 kg Weichseln (auch Schattenmorellen genannt)
- ✓ 1 Liter Kirschsafft
- ✓ Zucker, Sago (oder Geliergranulat)
- ✓ Eiweiß von 2 Eiern
- ✓ Zimt, gemahlen Nelken, Salz

Das gelingt sicher:

Die Weichseln waschen, entsteinen und in einen Topf geben. Mit Kirschsafft auffüllen, Zucker, Zimt, eine Prise Nelken und 40 g Sago hinzufügen, umrühren und bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Immer wieder umrühren.

Eiweiß mit etwas Zucker und einer Prise Salz schön steif schlagen.

Einen breiten flachen Topf etwa 4 cm hoch mit Wasser befüllen und zum Kochen bringen.

Mit einem Löffel Eischneenocken abstechen und in das kochende Wasser geben. Zugedeckt auf jeder Seite 3 Minuten ziehen lassen.

Nocken mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und auf der in Suppentellern angerichteten Weichselkaltschale verteilen. Gut abgekühlt servieren.

Tipp:

Sago ist ein, aus granulierter Stärke gewonnenes, geschmacksneutrales Bindemittel. Es wird in 1 bis 3 mm großen Kugeln am Markt angeboten, dass der Form wegen auch Perlsgage genannt werden.