

## Ile Flottante

Dessert

Eier

Geburtstag

Glutenfrei

Ostern

### ZUBEREITUNG

**SCHWIERIGKEIT:** ● ● ● ○ ○

Für die Schneenocken die Kotányi Vanilleschote auskratzen. Vanilleschote und -mark in einen Topf mit Milch geben und zum Kochen bringen.

Eiweiß mit Kristallzucker steif aufschlagen. Aus dem Schnee Nockerl formen und in köchelnder Milch für ca. 2 Minuten kochen. Für die Vanillesauce Milch, Schlagobers, Curcuma, ausgekrazte Kotányi Vanilleschote und -mark in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Danach vom Herd nehmen. Dotter mit Zucker in einer Schüssel schaumig rühren, bis die Masse blassgelb ist.

Ei-Zucker Mischung zur Milch geben. Auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Sauce eindickt und einen Löffel bedeckt. Die fertige Sauce kaltstellen. Nockerl mit Vanillesauce servieren.



### ZUTATEN

#### Schneenocken:

---

500 ml Milch

---

6 Eiweiß

---

100 g Kristallzucker

---

1/2 Kotányi Vanilleschote

#### Vanillesauce:

---

200 ml Vollmilch

---

200 ml Schlagobers

---

6 Eidotter

---

100 g Kristallzucker

---

1/2 Kotányi Vanilleschote