

Der Eischnee

Eischnee fällt nicht vom Himmel. Ganz im Gegenteil: Er entsteht am Boden. Und meistens ist daran ein Schneebesen beteiligt.

Achtung: Es handelt sich nicht um die Kombination von „Eis“ und „Schnee“. Aber der Eischnee hat dennoch etwas mit dem zu tun, was im Winter als Flocken vom Himmel kommt: Er sieht im ähnlich. Denn Eischnee ist so weiß wie Schnee. Die Grundlage von Eischnee ist Eiweiß. Es wird mit einem Schneebesen solange geschlagen, bis es „steif“ ist. Köche und Bäcker kennen Eischnee natürlich als unverzichtbaren Bestandteil von Makronen, Baisers und Soufflés. Wer aber verzweifelt auf seine Schüssel guckt, weil das Eiweiß nicht fest wird, hat nicht aufgepasst. Denn es gibt zwei wichtige Regeln zu beachten: Die Schüssel muss fettfrei sein und es dürfen sich keine Reste vom Eigelb in der Masse befinden. Manchmal hilft auch eine Prise Salz.

Autorin: Katharina Boßerhoff