

## „EIER MIT SPECK“ - SCHAUM

Zutaten	Eier-Schaum
4	Eier
200 ml	Sahne 30%
250 ml	Milch 3,5%
	Salz, Pfeffer
2 DL	SPUMA instant

Zutaten	Speck-Schaum
7-10	Streifen Speck
350 ml	klare Brühe
100 ml	Sahne 30%
2 DL	SPUMA instant

### Variation:

Stellen Sie nur einen Schaum her. Hierzu 7 Streifen Speck in einer Pfanne knusprig braten, 4 Eier in einer Pfanne gut durchgaren. 250 ml Milch und 200 ml Sahne hinzufügen und nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gesamte Masse sehr fein pürieren und durch ein Sieb in eine Whiperflasche geben. 2 DL SPUMA instant hinzugeben, Flasche verschließen, schütteln und 5-10 Min. ruhen lassen. 1-2 Sahne kapseln aufschrauben und nach Wunsch warm servieren!

Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	546 kJ/ 130 kcal
Fett	10,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g
Kohlenhydrate	1,8 g
davon Zucker	1,8 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	0,4 g

### Eier-Schaum:

4 Eier hart kochen. Eier gemeinsam mit 200 ml Sahne und 250 ml Milch pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse durch ein Sieb streichen und in einen Whipper füllen. 2 DL SPUMA instant hinzufügen. Flasche verschließen, mit 1-2 Patronen begasen und gut schütteln. Nach 5-10 Minuten Ruhezeit ist der Schaum fertig zum Ausspritzen. Der Schaum kann sowohl kalt als auch warm serviert werden.

### Speck-Schaum:

Speck in der Pfanne von beiden Seiten knusprig braten. Brühe und Sahne hinzufügen und gemeinsam sehr fein pürieren. Masse durch ein Sieb geben und in eine Whipperflasche füllen. 2 DL SPUMA instant hinzufügen. Flasche verschließen, mit 1-2 Patronen begasen und gut schütteln. Nach 5-10 Minuten Ruhezeit ist der Schaum fertig zum Ausspritzen. Der Schaum kann sowohl kalt als auch warm serviert werden.

### Hinweis:

Das Rezept ist insbesondere für den Bedarf an etwas größeren Mengen für das Aufschlagen in einer Küchenmaschine mit Rührbesen hervorragend geeignet. Hierfür wird die Masse einfach ca. 15 Minuten aufgeschlagen und anschließend in Portionsgläschen eingefüllt.



Serviervorschlag

## „EIER MIT SPECK“ - SCHAUM