

Perfekter Eischnee

Quelle: Betty Bossi

Wie wird aus Eiweiss luftiger Eischnee?

- Beim Schlagen von Eiweiss entstehen zuerst grosse Luftblasen, die immer kleiner werden, je länger man mit dem Schwingbesen schlägt. Durch das andauernde Luftunterschlagen wird der Zusammenhalt zwischen den Bläschen immer fester, die Luft wird richtiggehend eingekapselt. Lange geschlagener Eischnee enthält mehr Luftbläschen und ist somit kompakter als Eischnee, der nur kurz geschlagen wurde.

Was muss ich wissen?

- Das Eiweiss darf nicht mit Fett oder Eigelb verunreinigt sein und soll zum Schlagen Raumtemperatur haben.
- Keine Eier verwenden, die weniger als 2 Tage alt sind, da sich diese wegen ihres höheren Wassergehaltes noch nicht zu Eischnee verarbeiten lassen.
- Eiweiss immer schnell und ohne Unterbruch schlagen – egal, ob mit dem Schwingbesen oder mit den Schwingbesen des Handrührgerätes. Sobald es schaumig wird, die Geschwindigkeit erhöhen, erst dann aufhören, wenn das Eiweiss steif ist.
- Eiweiss von Vorteil in Chromstahlschüssel oder –behälter zu Schnee schlagen. Porzellan, Glas und nicht speziell dafür vorgesehener Kunststoff eignen sich weniger, da an diesen Materialien oftmals unbemerkt noch Fettrückstände haften.
- Dem Eiweiss vor dem Schlagen eine Prise Salz begeben, dies beschleunigt den Prozess.
- Eiweiss immer erst kurz vor Gebrauch steif schlagen. Der Eischnee bildet beim Herausnehmen des Schwingbesens Spitzchen, ist sehr glatt und fällt beim Wenden der Schüssel nicht heraus.
- Ist der Eischnee geronnen, wurde dieser entweder zu langsam, nicht ununterbrochen, im falschen Gefäss oder zu lange geschlagen. Er ist flockig, bleibt nicht an den Wänden der Schüssel hängen, keine Spitzchenbildung.

Was kann ich tun, wenn ich nicht das gewünschte Resultat erhalte?

- Hat der Eischnee zu wenig Volumen, wurde dieser entweder zu langsam geschlagen oder die Schüssel bzw. der Schwingbesen war nicht sauber, das Eiweiss zu frisch oder zu kalt.
- Tipp: 1 Prise Zucker zum Eiweiss geben, weiterschlagen.
- Hat sich der Eischnee wieder verflüssigt, diesen in einem engen Gefäss mit der Küchenmaschine nochmals steif schlagen.

