Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Wie wird Eischnee schön fest?

Mon, 12/21/2015 - 16:49

Ob beim Keksebacken oder für andere Süßspeisen – Eischnee wird für viele Speisen benötigt. Kräftiges Schlagen mit dem Handmixer oder dem Schneebesen bewirkt, dass Luftbläschen in das Eiklar eingearbeitet werden. Dadurch bildet sich nach und nach ein fester, weißer Schaum. Dies gelingt am besten, wenn das Eiklar eine Temperatur von 15 bis 20 Grad, also in etwa Raumtemperatur, hat.
Je länger man das Eiweiß schlägt, desto feiner werden die Luftbläschen und desto stabiler der Schaum. Allerdings darf der Eischnee nicht „überschlagen“ werden, sonst klumpt die Eiweißstruktur, und Wasser tritt aus. Die Konsistenz ist optimal, wenn die schaumige Masse beim Umdrehen der Schüssel standfest bleibt.
Die Zugabe von Zucker, einer Prise Salz oder eines Spritzers Zitronensaft erhöht die Stabilität. Wichtig ist, dass keine Reste von Eigelb oder Fett in das Eiklar gelangen. Beides verhindert die Schaumbildung. Es ist ratsam, Eischnee möglichst schnell zu verwenden. Steht er zu lange, verliert er Luft und Wasser und fällt in sich zusammen. Ein weiteres Mal kann er nicht aufgeschlagen werden.

Medien-Information
Bozen, 21.12.2015