

## Aus Omas Kochbuch

# Badische Schneeballen

Ernst Bäumle aus Eichen hat sie schon als Kind geliebt, die schneeweißen Schaumberge in einem goldgelben See aus Vanillesoße. Ein Dessert, das nach Festtag schmeckt – auch wenn man schon ein großes Kind ist.

REDAKTION: HEIDI KNOBLICH FOTO: EISENHUT & MAYER

### Entzückende Entdeckung

Vielleicht war es nichts als Zufall. Ernst Bäumle saß in einem Restaurant im Elsass, da entdeckte er etwas, was er fast schon vergessen hatte: einen Nachtisch aus seinen Kindertagen. Auf der Speisekarte stand dieses Dessert als *Îles flottantes*, „Schwimmende Inseln“. Zu Hause hatten es einst alle Badische Schneeballen genannt. Ernst Bäumle war erstens entzückt, den Nachtisch wiederentdeckt zu haben, und zweitens ein bisschen irritiert. Wie konnte dieses Rezept überhaupt in Vergessenheit geraten? Er erzählte die köstliche Begegnung seiner Mutter, die sich darüber freute, dass ihr Sohn noch immer von den Badischen Schneeballen so begeistert war, die sie vor langer Zeit so oft aufgetischt hatte. Diesmal notierte er sich das Rezept, auf dass es nicht verloren gehen kann.

### Immer wieder sonntags

Für Ernst Bäumle und seine drei Schwestern war die Komposition aus Eischnee und Vanillesoße schon immer etwas Besonderes: „Meine Mutter hat sie im Sommer am Sonntagmorgen zubereitet.“ Damals stand der kleine Ernst am weiß gestrichenen Küchentisch und schaute zu, wie seine Mutter den Nachtisch fürs Mittagessen vorbereitete. „Ich konnte den Moment kaum erwarten, in dem meine Mutter endlich mit der gefüllten Schöpfkelle den Pegel des Vanille-Sees entlang des Tellerrandes steigen ließ und die letzten Tropfen über die weißen Schaumberge träufelte.“ Dann hieß es warten, denn Mutter stellte ihre Badischen Schneeballen erst einmal kühl. „Mittags war es endlich so weit. Wir aßen unser ersehntes Dessert, das wunderbar erfrischte.“

### Herrlich einfach

Für Ernst Bäumles Mutter war die Zubereitung einfach und preiswert. Der elterliche Bauernhof auf dem von Streuobstwiesen umgebenen Dinkelberg mit seinen Kühen und Hühnern lieferte täglich frisch und reichlich Eier und Milch. Da brauchte es nur noch Zucker, eine Prise Salz und Vanillepuddingpulver. Heute, Jahrzehnte später, sagt Ernst Bäumle: „Man kann auch bei der Herstellung nicht viel falsch machen.“ Stolz erzählt er, wie dieses Dessert bisher alle seine Gäste zum Staunen gebracht hat. „Es ist ein herrliches Geschmackserlebnis.“ Die seidig glänzenden Schneeballen sind wegen ihrer Leichtigkeit auch bei seinen Kindern beliebt. „Man kann sie mit der Zunge zerdrücken“, sagt Ernst Bäumle. Früher gab es eine Menge Variationen, je nach Landstrich schwamm das Dessert schon mal auf einer selbst gemachten Crème anglaise, einer Karamell- oder Weinschaumsoße. Oft wurde es kunstvoll mit gesponnenen Karamellfäden überzogen oder mit gehackten Pistazien bestreut.

### kaiserliches Gemüht

Es gibt den Verdacht, dass die Badischen Schneeballen ursprünglich tatsächlich aus Frankreich eingewandert sind, wo Ernst Bäumle sie wiederentdeckt hat. Kaiser Napoleon hatte ja seine Adoptivtochter Stéphanie mit Erbprinz Karl von Baden verheiratet (1806). An festlichen Tafeln erzählte man sich gerne, dass die kaiserliche Braut das beliebte Rezept aus Paris mitgebracht habe. Sicher ist, dass sie auch in erlauchten Kreisen hochgeschätzt waren, die schneeweißen Schaumberge in der goldgelben Soße. ❧





**Ernst Bäumle**, 54,  
aus Eichen, Landkreis  
Lörrach, hat uns  
dieses Rezept seiner  
Mutter geschickt.

#### ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Eiweiß von 8 Eiern  
1,2l Milch  
3 EL Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

#### ZUBEREITUNG

Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit dem Mixer zu einem festen Schnee schlagen. Dabei 1 EL Zucker und Salz einrieseln lassen. Milch in einem Topf erhitzen, aber auf keinen Fall aufkochen! 1 EL Zucker zugeben. Eischnee mit einem großen Löffel auf die heiße Milch häufeln. 3 Minuten zugedeckt ziehen lassen, sodass Schneeballen entstehen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in eine Schüssel geben. Vorgang wiederholen, bis der Eischnee aufgebraucht ist. Aus der restlichen Milch, dem Puddingpulver und 1 EL Zucker eine Vanillesoße herstellen. 10 Minuten abkühlen lassen und umrühren, damit sich keine Haut bildet. Gibt man etwas Eigelb in die leicht abgekühlte Soße, wird sie noch gelber. Vanillesoße in tiefe Teller gießen und die Schneeballen draufsetzen. Etwas von der Soße vorsichtig über die Schneeballen gießen. In den Kühlschrank stellen, kalt servieren.

Wenn auch Sie ein fast vergessenes Rezept kennen, schicken Sie uns einfach eine Mail an: [redaktion@servusmagazin.de](mailto:redaktion@servusmagazin.de)

