Sahne schlagen & Eischnee

Grundrezepte · 200–600 g Sahne · Arbeitszeit 3 Min. · Gesamtzeit 3 Min.

Rezept online

ZUTATEN

Schlagsahne

- 200–600 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett), gut gekühlt
- optional 1 Pck. Sahnesteif und 1 Pck. Vanillezucker

Eischnee

- 2–6 Eiweiß
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Sahne: Den Rühraufsatz einsetzen. Sahne (und nach Wunsch Sahnesteif, Vanillezucker) in den Mixtopf geben und auf **Stufe 3** ohne Zeiteinstellung schlagen. Durch die Deckelöffnung beobachten und sofort stoppen, sobald die Sahne steif ist.
2. Eischnee: Den Rühraufsatz in den sauberen, fettfreien Mixtopf einsetzen. Eiweiß und Salz zugeben und **3–4 Min./Stufe 4** steif schlagen.

> **Tipp:** Der Rühraufsatz darf nur bis Stufe 4 verwendet werden, und der Spatel darf bei eingesetztem Rühraufsatz nicht in den Mixtopf. Zu lange geschlagene Sahne wird zu Butter.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/