



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Eggedosis – Eierschaum



Fotos aus den jeweiligen Rezepten und Uta Kempf

Slik lager du eggedosis: [Film und Originalrezept](#)

Dieses leckere Gericht ist Norwegens „Nationalsüßspeise“ und wird sehr gerne am 17. Mai in den verschiedensten Variationen serviert. Noch heute wird die Speise sehr oft mit einem alten Schneebesen hergestellt. (siehe auch den [Film](#) dazu)

Eggedosis er ein matrett laga av sukker og egg som vert piska til ein luftig krem som kan smakast til med til dømes vaniljesukker eller kakaopulver eller etast med bær. I fromage, isparfait og kaker som sukkerbrød og liknande er eggedosis ein av dei viktigaste ingrediensane. Eggedosis er ulovleg å selja i mange land, på grunn av fare for salmonella og andre smittefarer i rå egg.

Eggedosis ist ein Gericht, das aus Zucker und Eiern gemacht wird. Hierbei werden die Eigelb und der Zucker zu einer luftigen Kream geschlagen, die man z. B. mit Vanillezucker oder Kakaopulver abschmecken kann, oder man isst sie mit Beeren. Bei Desserts, Eisparfait und Kuchen wie z. B. Zuckerbrot und ähnlichem, ist Eggedosis eine der wichtigsten Zutaten.

Es ist nicht erlaubt, Eggedosis in andere Länder mitzunehmen, da die Gefahr für Salmonellen und andere ansteckende Dinge in rohen Eiern besteht.

Ingredienser:

5 egg
200 g sukker

Zutaten:

5 Eier
200 g Zucker

Fremgangsmåte:

Ha egg og sukker i en miksmasterbolle og visp det til det blir luftig og lett. Det tar omlag 5 minutter. Det er best å bruke et finkornet sukker for å være sikker på at du ikke får en sukrete eggedosis.

Zubereitung:

Eier und Zucker in eine Küchenmaschine füllen und so lange schlagen, bis eine luftige Masse entstanden ist. Das kann bis zu 5 Minuten dauern. Am besten benutzt man feinen Zucker oder Puderzucker, damit die Speise nicht zu zuckrig wird.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Es gibt viele **Variationen für Eggedosis**, einige habe ich für Euch zusammengestellt:

Eggedosis mit 4 – 6 TL **Brandy oder Cognac**:



Foto: Leslie

Dazu 1 TL Brandy in jedes Glas geben, darüber die Eggedosis, oder den Alkohol vorsichtig untermischen. [Rezept](#)

häufig als Eier-Punsch-**Getränk** oder Dessert serviert.

Eggedosis mit **Brandy/Cognac** und **Obstsalat**:

Mit Obstsalat (Himmelsk Lapskaus) zusammen sofort in einer gekühlten Schale auftragen

Eggedosis mit **Früchten**:



Foto: matprat

Dazu mit zerkleinerten Früchten in ein Glas schichten. [Originalrezept](#)

Eggedosis mit **Kakopulver** überstreut:



Foto aus Film siehe [Film](#)

Eggedosis mit **Sekt**:



Foto: Uta Kempf

und/oder mit **Erdbeeren**:

Die Früchte ins Glas füllen, mit Sekt bedecken und die Eggedosis darüber, oder den Sekt vorsichtig unter den Eierschaum heben.

Eggedosis mit **Glühwein**:

Etwas Glühwein in Gläser füllen, diese dann bis zum Rand mit Eischäum-Masse füllen und mit Amaretti verzieren.

Geeiste Eggedosis:

Die Masse wird in kleine Näpfchen gefüllt – und bis kurz vor dem Servieren ins Eisfach gestellt. Anschließend mit frischen Früchten und / oder Fruchtsauce verziert.

Eggedosis „**gestürzt**“:

Wenn man die Masse mit Gelatine oder Agar-Agar zum Gelieren bringt, lässt sich das Ganze auch stürzen.