



Weinschaumcreme

Zutaten (für 4 Personen):

**2 Eigelb,
50 g Zucker,
½ Päckchen Vanillezucker,
1/8 l Marsalawein**

Zubereitung:

In einem Topf die Eigelbe, den Zucker, Vanillezucker und Wein zusammen schaumig schlagen.

Dazu den Schneebesen oder ein elektrisches Handrührgerät benutzen.

Den Topf ins heiße Wasserbad stellen.

Den Inhalt unter ständigem Schlagen zu einer Creme werden lassen.

Es darf möglichst kein Wasser vom Wasserbad in die Creme spritzen.

Ebenso aufpassen muss man, dass die Süßspeise nicht zum Kochen kommt, sie könnte sonst gerinnen.

Den Topf mit der Creme von der Kochstelle nehmen und bis zum Abkühlen ständig weiterschlagen.



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS