



Dessert

Weincrème

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Stück Eier, frisch, die Eier in Eiweiss und Eigelbe trennen. Die Eiweisse kalt stellen.
1/4 lt Weisswein, trocken
10 Stück Zuckerwürfel
1 Stück Zitrone, unbehandelt, die Schale davon abgerieben
1 EL Kirsch
Löffelbiscuits

Zubereitung:

Eigelbe, Weisswein
Zuckerwürfel, Zitronenschale

Die Eigelbe in dem Weisswein verquirlen. Die Zuckerwürfel zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale in das Ei/Weingemisch geben und kräftig schlagen.

Kirsch

Das Kirschwasser dazugeben. Umrühren.

Kasserolle

Die Crème in ein Wasserbad-Geschirr geben und im Wasserbad während 10 Minuten erwärmen. Stets um rühren. Die Crème darf nicht kochen.

Das Geschirr aus dem Wasserbad nehmen und die Crème erkalten lassen.

Eiweisse

Kurz vor dem Servieren, die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Crème ziehen. Sofort servieren und Löffelbiscuits dazu reichen.