

Rezept Weincreme

Rezept Weincreme

Zutaten:

4 Eier
1/4l trockenen Weißwein
10 Würfelzucker
1 unbehandelte Zitrone
1Eßl Kirschwasser

Zubereitung:

Die Eier trennen, die Eiweiße kaltstellen, die Eigelbe mit dem Wein verquirlen. Würfelzucker mit der Zitronenschale abreiben, dann in das Wein – Ei – Gemisch geben und kräftig schlagen.

Kirschwasser zufügen und auf den Herd damit. Bei niedriger Hitze, unter ständigem rühren, erhitzten (Nicht Kochen) Creme abkühlen lassen. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)