

Weinschaumcreme

Zutaten für 6 Personen:

3	Eier
2	Eigelb
100 g	Zucker
1 Pck	Vanillepuddingpulver
$\frac{3}{4}$ 1	lieblichen Wein
1 Be	Sahne

Zubereitung:

- die Eigelb und den Zucker schaumig schlagen
- dann das Vanillepuddingpulver dazugeben und weiterschlagen
- den Wein hineinrühren und auf dem Herd auf mittlerer Hitzestufe mit dem Schneebesen oder einem elektrischen Quirl auf kleiner Stufe solange schlagen, bis die Masse hochkommt.
- dann von der Flamme nehmen und weiter schlagen bis die Creme etwas erkaltet ist
- in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Glasschüssel geben
- dann unter die erkaltete Creme das geschlagene Eiweiß und geschlagene Sahne heben
- man kann die Sahne auch separat dazu reichen
- Sehr gut schmecken Makronen dazu.