

Welfenspeise

mit Weinschaumsoße

- Die Creme**
Die Zutaten:
 1 Vanilleschote
 500ml Milch
 40g Zucker
 40g Stärke
 1 Prise Salz
 4 Eiweiß (Gr. L)



- Die Weinschaumsoße**
Die Zutaten:
 4 Eigelb (Gr. L)
 70g Zucker
 250ml Weißwein
 10g Speisestärke
 1 Spritzer Zitronensaft

- Die Zubereitung:**
- Alle Zutaten in eine große Metallschüssel (sollte gut und sicher auf den Topf zu stellen sein) geben.
 - Einen Topf mit etwas Wasser zum kochen bringen. Hitzezufuhr auf kleinste Stufe stellen.
 - Metallschüssel auf den Topf geben und mit einem großen Schneebesen (oder Handrührgerät) die Zutaten aufschlagen.
 - So lange aufschlagen, bis die Masse dicklich wird (ca. 70°C).
 - Die Weinschaumsoße abkühlen lassen.

- Die Zubereitung:**
- Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark mit dem Messerrücken aus der Schote kratzen.
 - 6 EL Milch in eine kleine Schüssel geben.
 - Die restliche Milch in einen Topf geben.
 - Zucken, Salz und Vanillemark hinzu geben und aufkochen lassen.
 - In der Zwischenzeit die Stärke in die kleine Schüssel mit Milch geben und glatt rühren.
 - Eiweiß steif schlagen.
 - Das Milch-Stärke-Gemisch in die kochenden Milch einrühren.
 - Unter rühren einmal kurz wallend aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.
 - Das geschlagene Eiweiß zugeben und vorsichtig – aber zügig – unterheben.
 - Die Creme in Gläser Portionieren und abkühlen lassen.

Alkoholfreie Dessert Sauce:
 Alternativ kann man anstelle der Weinschaumsoße auch eine **Traubensaftsoße** machen. Hierfür wird der Weißwein durch 250ml hellem Traubensaft ersetzt.

Anrichten:

Zum Servieren die Creme ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Kurz vor dem Servieren den Weinschaum mit einem Esslöffel oder einer Kelle vorsichtig über die Creme geben.



Welfenspeise mit Weinschaumsoße						
	Energie		Fett	KH	EW	Ballaststoffe
Gesamt kcal	1453	In %	3,3	16,4	4,5	0,1
Gesamt kJ	6083	in g	37,3	186,5	51,2	0,8
pro Stück Kcal	182	in g	4,7	23,3	6,4	0,1
kJ	760					

QR-Code scannen und Video schauen!

