

Welfenspeise

Nachtsch-Rezept von Christina aus Warburg

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für de Creme

30 g Speisestärke
50 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
500 ml kalte Milch
2 Eiweiß (das Eigelb braucht ihr für die Weinschaumsauce)

Für die Weinschaumsauce

1 Ei
2 Eigelb
1 gestrichener EL Speisestärke
50 g Zucker
250 ml Weißwein
Abrieb von ½ Zitrone
1 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Zuerst stellt ihr die Creme her. Gebt 30 g Speisestärke, 50 g Zucker und 1 Pk. Vanillezucker in eine Schüssel und verrührt das Ganze mit 6 EL von der kalten Milch. Die übrige Milch kocht ihr auf. Rührt das Speisestärke-Zucker-Gemisch unter, lasst alles kurz aufkochen und stellt es dann zur Seite.
 2. Dann trennt ihr die Eier und schlägt 2 Eiweiß steif. Hebt den Eischnee vorsichtig unter die Creme und füllt alles in eine Schüssel. Wichtiger Hinweis von Christina: Die Schüssel darf nur halb gefüllt sein.
 3. Dann kümmert ihr euch um die Weinschaumsauce. Gebt 1 Ei, zwei Eigelb, 1 gestrichenen EL Speisestärke, 50 g Zucker, 250 ml Weißwein, Abrieb von ½ Zitrone und 1 EL Zitronensaft in einen kleinen Topf und schlägt das Ganze mit dem Schneebesen schaumig. So lange bis eine dicke Kochblase aufsteigt. Kochen sollte die Creme aber nicht.
 4. Wenn die Weinschaumsauce erkaltet ist, gebt ihr sie auf die weiße Creme. Christina sagt: Diese Menge reicht für 4 Personen.
-