



Einkaufsliste

- 1 6er-Packung Bio Eier
- 1 Packung Alnatura Rohrohrzucker
- 1 Flasche Alnatura Riesling
- 1 Glas Alnatura Apfelmark

Riesling- creme

Zarte Weincreme aus Riesling.

Zutaten für 4 Portionen

2 Eigelbe
1 Ei
75 g Zucker
100 ml Riesling
wahlweise: 200 g Apfelmark

Zubereitung

1. Eigelbe mit Ei und Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben und mit dem Schneebesen cremig rühren.
2. Die Schüssel auf ein Wasserbad setzen. Das Wasser darf nicht kochen, sondern soll gerade unter dem Siedepunkt gehalten werden. Riesling zur Ei-Zucker-Mischung gießen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis die Creme schaumig ist und das Doppelte an Volumen zugenommen hat.
3. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und in eine vorbereitete zweite Schüssel mit Eiswasser stellen. Mit dem Schneebesen weiterschlagen, bis die Creme abgekühlt ist. Das Eiswasser bewirkt, dass die Creme schnell abkühlt und nicht zu sehr an Volumen verliert, also entsprechend schaumig bleibt.
4. Wahlweise Apfelmark in die Gläser füllen. Creme darauf verteilen und sofort servieren.