



Moselwein Crème

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der Klassicker, immer wieder lecker, einfach und schnell

Zutaten

- ½ l Sahne
- ½ l trockener Moselwein
- 300 g Zucker
- 10 Eigelbe
- Saft von 1 Zitrone
- Etwas geriebene Zitronenschale
- 8 Blatt Gelatine, eingeweicht

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz.

Schritt2

Den Zucker und die Eigelb auf einem Wasserbad heiß und cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren und dich das volumen nahezu verdoppelt hat..Den erhitzten Weißwein mit dem Zitronensaft und dem Abrieb zufügen. Die ca. 5 min. in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, dazu geben, verrühren, erkalten lassen.

Schritt3

In zwei Schritten die steif geschlagene Sahne unterheben.

Schritt4

In dekorative Gläsern füllen, zwei - drei Stunden durch kühlen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag :

Schritt6

Mit halbierten, abgezogenen Weintrauben oder frischen Früchten nach der Jahreszeit, oder auch Fruchtmark aus:

Schritt7

Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren oder auch Eierlikör servieren..

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach und schnell, fruchtig, köstlich, leicht, traditionell, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/moselwein-creme/>