



Weinschaum Sauce

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zu warmen und auch kalten Desserts wie: Fruchtbeignets, Welfen - Creme, Eiscreme etc.

Zutaten

- 3/8 l trockener Weißwein
- 2 El Zitronensaft / etwas Abrieb
- 5 El Zucker
- 3 kleine Eier
- 1 El Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Den Wein erhitzen, die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, die Speisestärke dazu geben.

Schritt2

Den heißen Wein zu den Eiern geben, mit dem Schneebesen auf einem Wasserbad bei schwacher Hitze ca. 10 min. cremig - dicklich aufschlagen.

Schritt3

Erst jetzt gebe ich den Zitronensaft und Abrieb dazu um die natürliche Säure zu erhalten, nachschmecken.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weinschaum-sauce/>