

Trauben mit Wein-Schaum-Creme

Für zwei Personen

50 g rote kernlose Trauben	50 g helle kernlose Trauben	4 Eier
1 Zitrone	100 ml Weißwein	2 EL Zucker

Die Trauben waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Eier trennen, die Zitrone halbieren und auspressen. Die Eigelb, den Zucker, den Zitronensaft sowie den Weißwein in einen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren. Auf der Herdplatte bei mittlerer Hitze unter Rühren aufschlagen bis eine dickliche Crème entsteht Die Trauben in einem Glas zusammen mit der Crème anrichten und servieren.

Stefan Klemm am 29. März 2012