

Welfen-Speise

Für zwei Personen

250 ml Milch	2 EL Speisestärke	1 unbehandelte Zitrone
2 Eier	125 ml halbtrockener Weißwein	3 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker		

Einen Topf mit Wasser für das Wasserbad erhitzen. Ein Esslöffel Speisestärke mit zwei Esslöffel Milch anrühren. Einen Topf mit der restlichen Milch und zwei Esslöffeln Zucker zum Kochen bringen und die Speisestärke einrühren. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und luftig unterheben. Das Ganze kalt stellen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Etwas Zitronensaft mit dem Weißwein, dem Eigelb, dem Vanillezucker, dem restlichen Zucker und der restlichen Speisestärke vermengen. Das Ganze im Wasserbad zu einer schaumigen Crème aufschlagen und anschließend über den Pudding geben. Die Welfenspeise in Dessertgläsern anrichten und servieren.

Gudrun Holz am 22. August 2013