



KOCHEN MIT WEIN – UNSER REZEPTVORSCHLAG

Weincreme

DIE ZUTATEN:

1/2	l	Riesling Spätlese
1	Päckchen	Vanillepudding
2	EL	Zucker
4		Eier
1	Becher	Sahne

DIE ZUBEREITUNG:

Vanillepudding, Zucker, Eidotter und kalten Wein in einen Topf geben, das Ganze unter ständigem Rühren zum kochen bringen.

Die Creme während des Abkühlens mehrmals umrühren.

Eiweiß steif schlagen, ebenso die Sahne und unter die erkaltete Creme heben.

● Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen eine **Riesling Auslese**.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Weingut

Jakobi - Steffen