

leicht verändertes Rezept von Ursula:

## **Weincreme**

für 4 Personen

### **Zutaten**

2 Eier, 250 ml trockener fruchtiger Weißwein, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 25 g Mondamin, 250 ml Sahne

### **Zubereitung**

1. alles bis auf die Sahne kalt verrühren
2. die Mischung langsam(!) aufkochen lassen, dabei mit dem Schneebesen gut rühren, damit es nicht ansetzt
3. die sich verfestigende Masse in eine Schüssel geben
4. die Sahne schlagen
5. die Sahne während des Erhaltens vorsichtig unterziehen
6. kalt oder warm servieren

### **Zeitbedarf**

30 Minuten

