

Gerhardts Rezept des Monats

WINZERTRAUM

ZUBEREITUNG

1. Weißwein, Zitronensaft, Zucker und Eigelb auf dem Wasserbad aufschlagen. Mark der Vanille dazugeben, anschließend mit angerührter Speisestärke abbinden und kaltschlagen.
2. Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen und auf die erkaltete Vanillecreme geben.
3. Im Backofen bei 220 °C Oberhitze etwa 3 – 4 Minuten überbacken.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 ml Riesling Spätlese lieblich
oder Ortega Spätlese lieblich
4 Eigelb
4 Eiweiß
5 ml Zitronensaft
90 g Zucker
1 Vanillestange
25 g Speisestärke

Gerhardts Weinempfehlung

Eine tolle Weinspeise, ein traumhafter Genuß! Dazu sollte auch ein Gläschen von dem verarbeiteten Wein genossen werden. Optimal ist die Ortega Spätlese.

