

Welfenspeise

Zutaten für 10 Personen

8	Eier
800 ml	Milch
4 El	Speisestärke
2	Vanilleschoten
8 El	Zucker
600 ml	Weißwein
4 Tl	Speisestärke
4 El	Zitronensaft
2 Tl	Zitronenschale
Minze	

Zubereitung

- **Für die Creme** die Eier trennen. Eiweiß kalt stellen.
- Von der Milch 12 El abnehmen und mit den 4 El Speisestärke verrühren.
- Die Vanilleschoten längs einritzen, das Mark herauskratzen.
- Beides mit der übrigen Milch und dem Zucker in einem Topf aufkochen.
- Beiseitestellen und die Stärkemilch einrühren.
- Alles erneut aufkochen und vom Herd nehmen.
- Die Eiweiße sehr steif schlagen und den Eischnee unter die Milchcreme heben.
- Creme in Gläser füllen und kalt stellen.

- **Für die Weinschaumsoße** die Eigelbe mit dem Weißwein, Zitronenschale, Zitronensaft und 4 Tl Speisestärke in einen Schlagkessel geben.
- Den Schlagkessel über ein heißes Wasserbad stellen und die Creme mit dem Schneebesen mindestens 5 Minuten cremig schlagen.
- Die Soße auf die Vanillecreme geben und kalt stellen

- Als Garnitur eignen sich Minzblätter und Zitronenspiralen.