

Weinviertler Weinereme



Zutaten:

- 1/8l Hirschbuechler Traubensaft
- 1/8l Hirschbuechler Weinviertel DAC
- 40g Kristallzucker
- 3 Eidotter
- 1/4l Obers
- 5 Blatt Gelatine
- Vanillezucker

So geht's:

1/8l Traubensaft mit Kristallzucker und Vanillezucker aufkochen – die Eidotter mit Wein verrühren und unter langsamen erhitzen rühren und die zuerst in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen, kalt rühren und in das geschlagen Obers einrühren. In Förmchen nach Wahl füllen und mindestens 3 Stunden kaltstellen. Danach das Ergebnis genießen.

Guten Appetit!