

Welfenspeise

Zutaten

- 4 EL Speisestärke
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 500 ml kalte Milch
- 3 Eier
- 2 EL Zucker
- 250 ml Weißwein
- 1 EL Zitronensaft
- Schokoblättchen zum Garnieren

Wichtig: Die Welfenspeise besteht aus zwei Schichten, die nacheinander zubereitet werden.

1. Schritt: Zubereitung der Milch-Vanille-Creme

- 3 EL Speisestärke, Vanillinzucker und 6 EL Milch zusammen anrühren.
- Restliche Milch aufkochen. Angerührte Speisestärke untermischen und das Ganze noch mal kurz aufkochen.
- In der Zwischenzeit zwei Eier trennen. Eiweiß zu festem Eischnee schlagen.
- Topf vom Herd nehmen. Eischnee unter die Creme heben.
- Masse in Dessertgläser füllen, bis diese etwa halb voll sind – der restliche Platz ist für die Weincreme.

2. Schritt: Zubereitung der Weincreme

- Restliches Eigelb, weiteres Ei, 1 EL Speisestärke, Zucker, Weißwein und Zitronensaft in eine Metallschüssel geben – eine Plastischüssel leitet die Hitze nicht so gut.
- Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen. Alle Zutaten mit einem Handmixer etwa drei Minuten rühren, bis eine schaumige Creme entsteht.
- Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Masse auf die Milch-Vanille-Creme geben.
- Dessertgläser für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend mit Schokoblättchen dekorieren und servieren.

Gefunden auf hannover.de, <https://www.hannover.de/Service/Gastronomie,-Hotels-Shopping/Aktuelles/Bäckerei-und-Café/Rezept-Welfenspeise>