

# Welfenspeise

Wer gerne Weißwein und Schaum-Desserts mag, wird auch das Rezept von der Welfenspeise lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

### Für die weiße Schaumcreme

500 ml	Milch
40 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
40 g	Speisestärke
4 Stk.	Eiweiße (sauber getrennt)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### Für die Weinschaumcreme

4 Stk.	Eigelbe (sauber getrennt)
80 g	<a href="#">Zucker</a>
250 ml	Weißwein (lieblich)
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
1 EL	Speisestärke (gestrichen)

## Zubereitung

1. Für die **Welfenspeise** zuerst die Eier sehr sauber trennen und danach die Eigelbe in eine größere Metallschüssel (kein Alu) und die Eiweiße in einen hohen Rührbecher geben.

2. Danach ein paar Esslöffel von der Milch entnehmen und diese mit der Stärke, dem Zucker und dem Vanillezucker zu einer glatten Sauce verrühren.
3. Die restliche Milch in einen Topf geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Nun den Topf von der heißen Herdplatte ziehen, die Stärke-Milch einrühren, den Topf wieder auf die heiße Herdplatte ziehen und die Masse unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen.
4. Jetzt den Pudding in eine größere Schüssel geben und nur kurz zur Seite stellen.
5. Dann die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen.
6. Anschließend den Eischnee nach und nach gleichmäßig unter den noch heißen Pudding heben.
7. Nun die weiße Schaumcreme auf 6 große Gläser oder Schalen verteilen und abkühlen lassen. Anmerkung: Die Gläser/Schalen sollten mindestens ein Fassungsvermögen zwischen 250 und 300 ml haben.
8. Für den Weinschaum den Zucker, den Wein, den Saft einer halben Zitrone und die Speisestärke zu den Eigelben in die Metallschüssel geben und alles gründlich miteinander verrühren.
9. Dann einen Topf mit etwas Wasser befüllen, bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen und die Metallschüssel darauf platzieren. Wichtig ist, dass der Boden der Schüssel nicht das Wasser berührt. Anmerkung: Wer schon öfters eine Schaumcreme zubereitet und somit Erfahrung hat, der kann die Creme auch direkt im Topf aufschlagen.
10. Nun mit einem Schneebesen die Masse so lange aufschlagen, bis sie anfängt, kurz aufzuwallen und dabei eindickt. Achtung: Die Creme darf allerdings nicht richtig kochen, da sie sonst ausflockt.

11. Jetzt die dick-schaumige Creme vom Herd nehmen. Danach die Creme gleichmäßig und löffelweise auf die Gläser/Schalen verteilen. Die fertige Welfenspeise sollte nun bis zum Servieren im Kühlschrank gelagert werden.

## Tipp

Die Welfenspeise kann man vor dem Servieren noch zusätzlich mit ein paar Schoko-Dekor-Blättern oder ein paar frischen Weintrauben dekorieren. Wer auf den Alkohol verzichten möchte, kann anstatt zum Wein auch zu hellem Traubensaft oder Apfelsaft greifen.