

Ein Rezept von Renate Maas, Lippetal

Weincreme

ZUTATEN (4 PERS.)

¼ l Weißwein
½ Zitrone
2-3 EL Zucker
1 ½ EL gem. weiße Gelatine
¼ l Schlagsahne



Rezept: Renate Maas | Foto: Neillangan (Panthermedia)

ZUBEREITUNG

- Den Wein, Zitronensaft und Zucker in einer Schüssel verrühren
- Die Gelatine in heißem Wasser auflösen und in den gut gekühlten Wein rühren
- Beginnt die Masse fest zu werden, hebt man die geschlagene Sahne unter und füllt die Creme in kleine Portionsschälchen