

# Weinschaumcreme

Dessert für 4 Personen

## Einkaufsliste

**200 g grosse, weisse Traubenbeeren**  
**2 Eier**  
**70 g Zucker**  
**2 dl trockener Weisswein**  
**Maizena**

## Vorbereiten

- a 3/4 der Traubenbeeren schälen, halbieren und entkernen.
- b Die Restlichen Traubenbeeren waschen und beiseite stellen.
- c Die halbierten Traubenstücke in 4 Cupgläser oder Dessertschalen verteilen.

## Zubereiten

- d 2 Eier und 70 g Zucker in eine Schüssel geben und im Wasserbad schaumig schlagen.  
(Vorsicht, darf nicht kochen!)
- e Unter ständigem Weiterrühren nach und nach 2 dl trockenen Weisswein und 1/4 Teelöffel Maizena beigeben.
- f Sobald die Creme bindet sofort über den Trauben in die vorbereiteten Cupgläser oder Dessertschalen giessen.
- g Restliche Traubenbeeren als Deko auf dem Teller an die Gläser hängen  
uns die Creme sofort servieren.