



OKELMANN'S
natürlich . echt . von Herzen

Welfenspeise

FÜR 6 PERSONEN

Für die Creme:

0,5 l + etwas Milch
40 g Zucker
1 Prise Salz
10 g Vanillinzucker
30 g Mondamin
2 Eiweiß

Für die Weinschaumsauce:

70 ml Apfelsaft
70 ml Orangensaft
60 ml Weißwein
2 Eigelb
70 g Zucker
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Für die Creme Milch, Zucker, Salz und Vanillinzucker kochen. Dann Mondamin mit Milch verrühren und in die heiße Milchmasse geben. Alles zusammen aufkochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und zwei geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die heiße Masse in eine Glasschale füllen und abkühlen lassen.

Für die Weinschaumsauce alle Zutaten in einen Topf geben und auf einem Wasserbad unter Rühren zum Kochen bringen.

Die Sauce abkühlen lassen und löffelweise über die abgekühlte Creme geben.



Viel Spaß
und guten Appetit!