



Welfenspeise

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das leckere Zweischicht Cremedessert, beliebt wie eh und je

Zutaten

- Für die Welfenspeise:
- 400 ml Milch
- 2 El Zucker
- 3 El Speisestärke
- Mark einer Vanilleschote
- 4 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 Prise Salz
- Für den Weinschaum:
- 4 Eigelb, getrennt
- 2 El Zucker
- 300 ml trockener Weißwein
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- 1 El Zitronensaft
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Welfenspeise:

Schritt2

Die Speisestärke mit etwa 4 El Milch anrühren, das Eiweiß, mit einer Prise Salz steif schlagen.

Schritt3

Die restliche Milch mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen und die Speisestärke einrühren.

Schritt4

Einmal „aufstoßen“ lassen, zurückziehen, auskühlen lassen..

Schritt5

Das geschlagene Eiweiß in zwei Schritten unterheben.

Schritt6

In schöne Gläser füllen, nur $\frac{3}{4}$ voll, Platz für den Weinschaum lassen.

Schritt7

Der Weinschaum:

Schritt8

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eigelbe gut „ausgaren“ lassen. Den erhitzten Weißwein dazu geben, 2 - 3 min. weiter schlagen.

Schritt9

Erst jetzt den Zitronensaft und Abrieb dazu geben, um die feine Säure zu erhalten.

Schritt10

Etwas auskühlen lassen und das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten unterheben, 2 - 3 Stunden kalt stellen

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Gern garniere ich die Welfenspeise vor dem Servieren mit einigen entkernten, abgezogenen Weintrauben aus.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** althergebracht, beliebt wie eh und je, einfach, schnell und preiswert, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/welfenspeise/>