



# 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/>