

# Ellies Rieslingcreme

Für 2 – 3 Personen

1 Flasche Riesling  
50 ml Traubensaft  
Mark einer halben Vanilleschote  
Etwas abgeriebene Zitronenschale  
2 EL Speisestärke  
1 EL Zucker  
2 Eigelb  
1 Becher Sahne  
1 Becher Sahnesteif

150 ml Riesling und den Traubensaft mit dem Vanillemark, Zitronenabrieb und der Speisestärke aufkochen – abkühlen lassen, bis die Mischung lauwarm ist.  
Das Eigelb und den Zucker schaumig schlagen. Anschließend langsam in die Masse rühren.  
Zum Schluss die mit Sahnesteif aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben.  
Die Creme in kleine Weckgläser, Dessertschälchen oder Servierringe füllen und kühl stellen.

Den restlichen Riesling gut gekühlt zu Ellies Creme genießen.

Aus: »Landliebe« von Jana Lukas, Heyne Verlag

