

## Schnelle Weinsoße

### Zutaten:

2 Eigelb (Größe M)  
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)  
50 ml trockener Weißwein  
etwas Zucker  
Salz  
frisch gemahlener weißer Pfeffer

**1. Zubereiten:** Eigelb mit Crème légère in einem kleinen Edelstahltopf unter ständigem starken Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen.

**2.** Soße mit Weißwein, etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 9 g, Kh: 6 g, kJ: 517, kcal: 124

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Servieren Sie die Soße zu Spargel.