

# Weincreme

Ein klassisches Dessert selbstgemacht mit Weißwein und Sahne und ohne Eier nur mit Gelatine gefestigt.

4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
- 6 EL Wasser
- 250 ml Weißwein
- 2 EL Zitronensaft
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 200 g kalte Schlagsahne

## Wie mache ich Weincreme selber ohne Ei?:

### 1 Vorbereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung in Wasser einweichen und 5 Min. quellen lassen. Wein, Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel verrühren.

### 2 Weincreme zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Weinmischung mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Weinmischung verrühren. Flüssigkeit in den Kühlschrank stellen, bis sie anfängt zu gelieren. Dann Sahne steif schlagen und unterrühren. Creme in Dessertgläser füllen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Dessert nach Belieben mit frischen Früchten und Sahne verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Weißwein kann die Creme auch mit Prosecco zubereitet werden.