

Riesling – Wunderding!

Weincreme war gestern – heute gibt's Riesling Creme

Ein königliches Vergnügen

Der Wein bestimmt das Leben der Menschen im Rheingau. Auch daheim trinkt man gerne ein Glas oder zwei. Selbst alleinstehende Damen lassen es sich nicht nehmen, zum Essen ihr Gläschen zu schlutzern. Doch da in eine Flasche bekanntlich viele Gläschen passen, stoßen die Damen häufig an ihre Grenzen. Aber was tun mit dem guten Stoff? Ein zwei Tage lässt er sich maximal geöffnet aufheben, dann ist Schluss mit lecker und die Aromen verflüchtigen sich.

Und so wird halt aus der Not eine Tugend und aus dem Restwein eine traumhafte Riesling Creme gemacht. Ja, da sind wir Rheingauer eigen. Wir bestehen auf Riesling, denn die feine Säure gibt der Creme erst den richtigen Pfiff. Und weil wir aus sicherer Quelle wissen, dass alleinstehende ältere

Damen einfach die beste Riesling Creme zubereiten, stört es uns gar nicht, dass diese auch augenzwinkernd Witwencreme genannt wird. Man sagt, sie vertreibe trübe Gedanken und macht die Herzen froh. Also, genau richtig für jetzt ...

Die Riesling Creme kann man auch auf einen Tortenboden aus Mürbeteig streichen und diesen mit entkernten Trauben belegen. Und schon ist der Osterkuchen fertig ...



Rezept Riesling Creme

für 4 Personen

4 Eier

150 g Zucker

3 Päckchen Vanillezucker

4 Tassen Riesling

2 EL Speisestärke

Zubereitung

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Den Wein und die Speisestärke dazugeben und gut durchschlagen. Dann die Mischung auf ein Wasserbad (Wasser muss kochen) setzen und so lange schlagen, bis die Masse beginnt fest zu werden und Blasen wirft.

In Pokale füllen und kühlen. Vor dem Servieren mit entkernten Trauben garnieren.