

Welfenspeise

Milch-Vanille-Creme

4 EL Speisestärke
 2 Päckchen Vanillinzucker
 oder 1 frische Vanilleschote
 zzgl. 40 g Zucker
 500 ml kalte Milch
 2 Eier (2 Eiweiß)

Weincreme

1 Ei und restliches Eigelb der
 Milch-Vanille-Creme
 1 EL Zitronensaft (frisch ausge-
 presst oder aus der Flasche)
 2 EL Zucker
 250 ml Weißwein
 1 EL Speisestärke

Zubereitung

Da die Welfenspeise aus mehreren Schichten besteht, müssen diese auch nacheinander zubereitet werden. Für die weiße Milch-Vanille-Creme rühren Sie zunächst die Speisestärke, den Vanillinzucker und 6 Esslöffel Milch an. Bringen Sie die restliche Milch zum Kochen, mischen Sie die angerührte Speisestärke unter und lassen Sie das Ganze nochmals kurz aufkochen. Während die Masse aufkocht, trennen Sie zwei Eier und schlagen Sie das Eiweiß zu sehr festem Eischnee. Nehmen Sie den Topf von der Kochplatte und heben Sie den Eischnee unter die Creme. Füllen Sie die ganze Masse dann in Dessertgläser, bis diese etwa halb voll sind.

Der restliche Platz wird für die weiß-gelbe Weincreme der Welfenspeise gebraucht. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel, am besten aus Metall. So wird die Hitze besser geleitet als in einer Plastischüssel. Stellen Sie die Schüssel in ein heißes Wasserbad und rühren Sie alle Zutaten mit einem Handmixer ca. drei Minuten, bis eine schaumige Creme entsteht.

Nehmen Sie die Schüssel aus dem Wasserbad und geben Sie den gelben Weinschaum auf die weiße Milch-Vanille-Creme. Nach mindestens einer Stunde im Kühlschrank können Sie die Welfenspeise servieren. Dekorieren Sie den Nachtisch mit Schokoblättchen.