



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Traiser Weincreme

ZUTATEN (für 4-6 Personen)

½ l Crusius Riesling XX
3 Eier
200 g Vanille-Puddingpulver
1 Becher Schlagsahne

ZUBEREITUNG

Wein, Zucker, Eigelb und Puddingpulver in einem Topf mischen und unter Rühren erhitzen. Nach dem Aufkochen von der Herdplatte nehmen und erkalten lassen. Zwischenzeitlich Eiweiß zu Schnee schlagen, die Sahne ebenfalls schlagen und nacheinander gleichmäßig unter die erkaltete Creme ziehen.

WEINEMPFEHLUNG

Dies ist ein Nachtisch, zu dem wir sehr gerne den Crusius DRY Riesling Sekt servieren und trinken.

HERKUNFT

Das Rezept gibt es quasi schon genauso lange wie das Weingut Dr. Crusius selbst und ist somit seit jeher ein fester Bestandteil unseres Haushaltes.