



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Gelatinepudding à la Oma Crusius

ZUTATEN

250 g Zucker
¼ l Wasser
½ l Norheimer Kirschheck Riesling Spätlese
¼ l Pfirsichsaft
1 Pck. weiße Gelatine gemahlen
1 Pck. rote Gelatine gemahlen
1 Glas eingekochte Gartenpfirsiche oder eine Dose Pfirsiche

ZUBEREITUNG

Gelatine mit etwas Wein anrühren und quellen lassen; Zucker und Wasser aufkochen und der warmen Lösung Wein und Saft zugeben und Gelatine einrühren; nicht mehr kochen!

Die Pfirsiche in eine Glasschale oder Portionsschälchen schichten und mit der Weingelatine übergießen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Fein dazu schmecken Vanillesoße und Schlagsahne.

WEINEMPFEHLUNG

Ein Glas der obengenannten Spätlese aus dem Norheimer Kirschheck passt sehr gut zu diesem Pudding, da die leichte angenehme Süße des Desserts sich im Geschmack der Spätlese wiederfindet.

HERKUNFT

Eine Spezialität unserer Oma, die weit über Traisens Grenzen hinaus eine gewisse Berühmtheit erlangt hat und an keinem wichtigen Anlass fehlen darf.