Rezept

Beschwipste Trauben in Weincreme

Ein Rezept von Beschwipste Trauben in Weincreme, am 23.09.2025

Zutaten

- **1/2 l** Weißwein (z. B. Riesling oder Gewürztraminer)
- **1** Bio-Zitrone
- **800 g** helle Weintrauben (z. B. Muskat trauben)
- **2 EL** Speisestärke
- **100 g** Zucker
- **1** Zimtstange
- **2** frische Eier (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag den Wein mit 3 EL Zucker in einen Topf geben. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Hälfte der Schale dünn abschälen (Zitrone beiseitelegen) und mit der Zimtstange zum Wein geben. Den Wein aufkochen, dann bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 15 Min. leicht sieden lassen. Inzwischen die Trauben waschen und von den Stielen zupfen. In den Wein geben und bei schwacher Hitze 4-5 Min. dünsten. Abkühlen lassen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

2. Am nächsten Tag die Trauben in ein Sieb abgießen, dabei den Weinsud auffangen. Die Trauben auf Dessertgläser verteilen. Die Zitrone auspressen, die Eier trennen. Den übrigen Zucker mit den Eigelben und der Stärke in einem Topf mit dem Schneebesen gründlich verrühren und so lange kräftig schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

3. Den Wein nach und unterrühren, dann alles langsam erhitzen, bis die Masse andickt und einmal aufwallt. Den Topf sofort von der Herdplatte ziehen und den Zitronensaft unterrühren, die Creme kurz weiterschlagen und etwas abkühlen lassen. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Creme heben. Die Trauben zum Servieren mit der lauwarmen oder abgekühlten Creme übergießen.