

Rezept

Rotwein-Zimt-Sauce

Ein Rezept von Rotwein-Zimt-Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

3 Eier (Größe M)	80 g Zucker
1/2 TL Zimtpulver	2 TL Speisestärke
3/8 l trockener Rotwein	1 EL Zitronensaft
50 g Crème fraîche oder Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. 2 Eier trennen. Die Eigelbe mit dem übrigen ganzen Ei, dem Zucker und dem Zimt in einem Topf mit den Quirlen des Handrührgeräts gut schaumig schlagen.

2. Stärke mit 2 EL Wein glatt verrühren. Mit übrigem Wein unter die Eigelbcreme rühren. Auf den Herd stellen und die Mischung bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie dickflüssig wird. Dabei ständig durchrühren und nicht kochen lassen, sonst gerinnen die Eigelbe.

3. Die Sauce vom Herd ziehen, Zitronensaft und Crème fraîche oder Sahne unterrühren. Die Eiweiße steif schlagen und mit dem Schneebesen locker unterheben. Die Sauce warm zu Pudding, Rotweinzwetschgen oder Waffeln servieren.