

Rezept

Rotweincreme

Ein Rezept von Rotweincreme, am 18.12.2025

Zutaten

| | | | |
|----------------|------------------------|---------------|----------------|
| 3 | frische Eier (Größe M) | 80 g | Zucker |
| 6 Blatt | rote Gelatine | 375 ml | milder Rotwein |
| 2 | unbehandelte Zitronen | 200 g | Sahne |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker weiß-schaumig schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie weich ist, dann aus dem Wasser nehmen, leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf mit wenig Wasser bei schwacher Hitze auflösen. Unter die Eigelbmasse rühren. Den Wein dazugeben, etwas Zitronenschale dazureiben. Die Zitronen auspressen und den Saft zugießen, gut vermischen. Die Creme in den Kühlschrank stellen, bis sie leicht dicklich wird.
2. Die Eiweiße und die Sahne getrennt steif schlagen. Etwas Schlagsahne zum Garnieren beiseite stellen, die restliche Sahne mit dem Eischnee unter die Weinmasse heben. Die Mischung in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest geworden ist.
3. Die feste Rotweincreme mit einem Löffel zu Nocken abstechen und auf Desserttellern anrichten.