

Rezept

# Weißweincrème

Ein Rezept von Weißweincrème, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1 Päckchen</b> Vanillepuddingpulver	<b>400 ml</b> halbtrockener Weißwein (z. B. Riesling Spätlese)
<b>70 g</b> Zucker	<b>100 g</b> Sahne
<b>100 g</b> Crème fraîche	<b>50 g</b> Zucker
<b>4</b> Rispen Johannisbeeren (ersatzweise 1 Handvoll Heidelbeeren oder Weintrauben) zum Garnieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Puddingpulver mit 100 ml Wein glatt rühren. Den restlichen Wein, 100 ml Wasser und 70 g Zucker aufkochen. Das Puddingpulver einrühren und unter Rühren ca. 5 Min. bei schwacher Hitze sanft kochen lassen. Vom Herd nehmen, Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen und den Pudding abkühlen lassen.
2. Die Sahne steif schlagen. Zuerst die Sahne, dann die Crème fraîche unter den abgekühlten Pudding rühren. Auf vier Dessertgläser verteilen. Für die Deko 50 g Zucker in ein Schälchen geben. Die Johannisbeeren waschen und noch feucht im Zucker wenden. Auf der Creme anrichten und servieren.