

Rubrik: **11: Kalte Nachspeisen**

2. Ed. – 15.1.2005

R 262

Zutaten:

Für 4 Portionen

1/2 l	Vollmilch
10 TL	Stärkemehl (40 g) ¹⁾
1	Vanilleschote
40 g	Zucker
3	Eiweiß

Zur Weinschaumsoße

3	Eigelb
100 g	Zucker
1 TL	Stärkemehl (4 g) ¹⁾
250 ml	Weißwein ²⁾
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung:

Die weiße Vanillecreme

1. Die Milch abmessen und in einen flachen Kochtopf gießen.
2. Das Stärkepulver mit 5 EL von der kalten Milch in einer Tasse verrühren.
3. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem kleinen Messer heraus-schaben und zur Milch in den Topf geben.
4. Die Milch in dem Topf unter Zugabe des Zucker zum Kochen bringen. Vorsicht! Milch kocht leicht über.
5. Das angerührte Stärkepulver in die Milch mit einem Schneebesen einrühren. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
6. Die gekühlten Eier an einem Tassenrand aufschlagen und das Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eiweiß in einen hohen Rühr-topf geben, die Eigelb in einen weiteren kleinen Kochtopf.
7. Das Eiweiß unter Zugabe einer Prise Zuk-ker mit einem elektrischen Rührgerät (Schneebesen) zu einem sehr steifen Ei-schnee aufschlagen.
8. Den steifen Eischnee unter den Vanille-creme ziehen.
9. Die Vanillecreme in hohe Gläser verteilen und beiseitestellen.

Die gelbe Weinschaumsoße

10. Zu den Eigelb den Zucker und das Stärke-pulver geben. Den Topf auf den Herd stel-len und auf niedrigster Stufe (Stufe 1/2 von 3) vorsichtig erhitzen. Man kann das auch in einem Wasserbad(-Topf) machen.
11. Mit dem elektrischen Rührgerät (Schnee-besen) die Eigelb unter Zugabe des Weiß-weins und des Zitronensafts zu einer dik-ken Creme aufschlagen.
12. Die fertige Weinschaumsoße sofort auf die Vanillecreme in den Gläsern schichten.
13. Die fertige Welfencreme ³⁾ bis zum Servie-ren im Kühlschrank erkalten lassen.

Das ist ein Nachtsch aus Mutters (Emilie Ditt-berner, geb. Solle aus Schlangen, 1912–2001) Heimat – dem Lipper Land. Wir haben sie im April 1995 anlässlich des 60. Geburtstags von Walter Fleege in Schlangen als Nachtsch gegessen.

Anmerkungen:

- 1) Man kann Kartoffelmehl, MONDAMIN *oder* GUSTIN nehmen.
- 2) Es sollte ein Weißwein von gutem Geschmack sein. Er darf auch trocken sein, denn wir machen ja Zucker an die Weinschaumsoße.
- 3) Warum heißt das Welfencreme? Wegen der Farben. Denn Weiß-Gelb sind die Farben der Welfen, dem ältesten deutschen Fürstengeschlecht. Die Welfen herrschten früher auch im Lipper Land.

Quelle: Selbst erprobt. Das Ergebnis meiner Bemühungen, Rezepte aus meiner Kindheit nach dem Geschmack zu rekonstruieren, wobei ein Brigitte-Sam-melrezept sehr hilfreich war.
Notiert: 1995