



Traubencrème

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

| | | |
|----------------|------------------------------|---|
| 5 | Eigelb | Eigelb und Zucker zu einer weisslichen Crème schlagen. |
| 100 gr. | Zucker | |
| 1 EL | Zitronensaft | Zitronensaft, Traubensaft, Zitronenschale und Stärkemehl zusammen aufkochen. |
| 5 dl | Traubensaft | |
| 1 TL | Zitronenschale gerieben | |
| 2 TL | Stärkemehl | Die heisse Mischung auf die Eicrème giessen, dabei ständig rühren. Die Crème wieder in die Pfanne zurückgeben und auf kleinem Feuer und Rühren bis knapp vors Kochen bringen. Von der Herdplatte wegziehen und 2-3 Minuteniterrühren. |
| 1 EL | Cognac | Cognac zugeben und erkalten lassen |
| 2 dl | Rahm | Den steifgeschlagenen Rahm unter die Crème ziehen und in Portionengläser abfüllen. 1-2 Stunden kühlstellen. |
| | Traubenbeeren und Schlagrahm | Nach Belieben mit einigen Traubenbeeren und Schlagrahm garnieren. |

Wichtig!

Die Crème darf auf keinen Fall kochen, sonst gerinnen die Eigelb