

Weinschaum - Fondue

Kategorien: Sonstiges, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

| | |
|-----|--------------------------|
| 5 | Eigelb |
| 4 | Essl. Zucker |
| 1 | Zitrone; Saft, Schale |
| 1/4 | Ltr. Weisswein; Riesling |
| 6 | Essl. Sherry |

Anleitung:

In der Fonduekachel auf ganz kleiner Hitze die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Abgeriebene Zitronenschale zugeben. Kraeftig weiter schlagen und nach und nach Zitronensaft und Wein zugiessen. Ganz zum Schluss wird der Sherry eingeruehrt. Die Weinschaumsauce muss fast steif werden. Servieren ueber einer Kerze.

Beilagen Trockener Kuchen aus Hefeteig oder Sandkuchen, Koenigskuchen, Bisquit. Der Kuchen wird in mundgerechte Stuecke geschnitten; jeder taucht sie mit der Fonduegabel in die heisse Weinschaumsauce.