

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### HIMBEEREN MIT RIESLINGSCHAUM

#### Zutaten:

30 g Zucker  
2 EL Wasser  
1 TL Zitronensaft  
2 cl Himbeergeist  
250 g Himbeeren  
16 Löffelbiskuits  
2 Eigelbe von deutschen Frisch-Eiern  
2 Deutsche Frisch-Eier  
130 g Zucker  
1/4 l Riesling, lieblich

#### Zubereitung:

Den Zucker mit dem Wasser und Zitronensaft aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Erkalten lassen, mit dem Himbeergeist vermischen und über die verlesenen Himbeeren gießen.

1 Std. ziehen lassen. Die Löffelbiskuits in 4 Schalen verteilen, die Himbeeren darübergerben und gut gekühlt nochmals 1/2 Stunde durchziehen lassen, damit die Biskuits vom Aroma durchdrungen werden.

Die Eigelbe und Eier mit dem Zucker mit einem Schneebesen in einer entsprechend großen Schüssel schaumig rühren. Dann im Wasserbad (etwa 45 °C) warm schlagen und den Wein zugießen.

Aus dem Wasserbad nehmen und langsam kaltschlagen. Über die Himbeeren gießen und sofort servieren.

Port. 1700 kJ/440 kcal