

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### ROTWEINCREME

#### Zutaten:

1/4 l kräftiger Rotwein  
Saft von 1/2 Zitrone  
100 g Zucker  
1/2 TL gemahlener Zimt  
4 Eigelbe und 4 Eiweiße von Deutschen Frisch-Eiern  
4 cl Weinbrand  
3 Bl. weiße Gelatine  
1/2 l Sahne

#### Zum Garnieren:

1/4 l Sahne  
2 EL Zucker  
geraspelte Schokolade

#### Zubereitung:

Den Rotwein mit dem Zitronensaft, dem Zucker, dem Zimt und den Eigelben in einer entsprechend großen Kasserolle unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Sofort vom Herd nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Dann den Weinbrand zugeben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und ebenfalls unter die Mischung rühren. Abkühlen lassen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Creme rühren. Dann die Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die kalte, aber noch nicht gelierte Creme rühren. In 4 Gläser verteilen und vollständig erkalten lassen.

Für die Garnitur die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die 4 Rotweincremes damit garnieren und mit der geraspelten Schokolade bestreuen.

Port. 3700 kJ/880 kcal