

Welfenspeise (für 4 Portionen)

für die Creme:

30 g	Speisestärke
50 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
500 ml	kalte Milch
2	Eiweiß (Eigelb für die Soße verwenden)

für die Weinschaumsoße:

¼ TL	Schale einer unbehandelten Zitrone
1 EL	Zitronensaft
1	Ei
2	Eigelb
40 g	Zucker
100 ml	trockener Weißwein

Zubereitung des Puddings:

1. Milch, Speisestärke, Vanillinzucker und Zucker in einen Glaspf geben und mit dem Schneebesen schaumig rühren
2. Eiweiß mit dem Mixer zu Schnee schlagen
3. Puddingmilch **zugedeckt** in der Mikrowelle **5½ Minuten** bei **850 Watt** kochen. Dabei alle **1 - 1½ Minuten** gut umrühren. Der Pudding muß danach richtig steif sein.
4. Eischnee mit dem Schneebesen unter den heißen Pudding heben
5. Pudding in eine Glasschüssel umfüllen

Zubereitung der Weinschaumsoße:

1. Ei und Zucker im mikrowellen-geeigneten Messbecher schaumig schlagen
2. Zitronensaft und -schale dazugeben und weiter schaumig schlagen
3. nach und nach den Wein darunter rühren
4. die Soße insgesamt **4 Mal** in der Mikrowelle bei **360 Watt 45 Sekunden** erhitzen und wieder schaumig schlagen
5. nach dem letzten Erhitzen die Soße nochmals kräftig schlagen, über die Creme geben und die Welfenspeise kalt stellen