



**Hajo kocht**

exklusiv fürs jUHU

# Muskateller-Weincreme mit Weinbeer-Gelee



## Zubereitung

Zuerst 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann das Viertel Wein mit etwas Abrieb der Zitrone und einem gut gehäuften Esslöffel Zucker (gempost von den 350 g) erwärmen. Wenn der Zucker aufgelöst ist, die gut ausgedrückte Gelatine in dem erhitzten Wein auflösen und die Weinbeeren zugeben. Kalt stellen zur späteren Dekoration.

Die restliche Gelatine einweichen. Soll die Creme gestürzt werden, 8 Blatt verwenden. Wird die Creme in Schalen oder Gläsern serviert, nur 4 Blatt verwenden.

## Zutaten für ca. 10 Personen

- 0,5 l Muskateller
- Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 leichte Prise Salz
- 10 Eigelb
- 350 g Zucker
- 6-10 Blatt Gelatine
- 0,5 l Sahne zum Steifschlagen
- Löffelbiskuits entsprechend der Personenzahl
- 1/4 l Muskateller
- 250 g kernlose kleine oder halbierte weiße Trauben (Weinbeeren)
- Melisseblätter

Die Eigelbe mit dem Zucker, der leichten Prise Salz, dem Wein, dem restlichem Zitronenabrieb und dem Saft derselben auf dem Wasserbad zur Rose aufschlagen (sanftes Eindicken von Cremes durch Warmrühren). Dann die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine einrühren und die Masse unter wiederholtem Rühren im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die aufgeschlagene Sahne unter die abgekühlte, aber noch geschmeidige Masse heben. In bereitgestellte Weingläser oder in Sturzförmchen füllen und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Die nun gelierten Weinbeeren, obenauf mit den Melisseblättern als Dekoration verwenden.

Es können in dem Rezept natürlich auch andere Weine oder Säfte mit entsprechender Einlage fürs Gelee verwendet werden. Dies sind beispielsweise Rhabarber, Maracuja oder Johannisbeeren. Und mit etwas mehr Gelatine kann eine prima Tortenfüllung daraus gezaubert werden.

Guten Appetit  
wünscht

*Hajo  
Hang*

