

## Weinschaumsoße

### Zutaten (für 4 Portionen) :

½ Päck. Vanille-Soßenpulver (7g) zum Kochen,  
50 g Zucker,  
1 Ei,  
1 Eigelb,  
1/8 Liter Wasser,  
1/8 Liter Weißwein,  
abgeriebene Zitronenschale einer halben  
Zitrone,  
1 EL Zitronensaft,



### Zubereitung der Weinschaumsoße:

Ei, Eigelb mit Zucker, Zitronenschale, Vanille – Soßenpulver und Wasser mit dem Schneebesen verrühren. Dann Weißwein dazu rühren. Die Mischung im Wasserbad erhitzen und dabei kräftig mit dem Schneebesen schlagen bis die Masse aufsteigt ( nicht kochen lassen). Wenn die Weinschaumsoße leicht angedickt ist, ist sie perfekt.

**Tipp:** Passt wunderbar zu frischem Obst ( Ananas, Himbeeren, Erdbeeren ) mit etwas Biskuit oder Butterkeksen geschichtet serviert.