

# Welfen-Creme

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/02/welfen-creme/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/02/welfen-creme/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 Eier, Größe M
- 200 ml Milch
- 1,5 EL Speisestärke
- 1 Vanille-Schote
- 2 EL Zucker
- 150 ml Weißwein
- 1 EL Zitronensaft
- 1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

## Zubereitung:

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Von der Milch 3 EL abnehmen und mit 1 EL Speisestärke verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Vanillemark, Zucker und restliche Milch in einem Topf kurz aufkochen, vom Feuer nehmen und die Stärkemilch einrühren. Das Ganze noch einmal aufkochen.

Den Topf vom Herd nehmen, den Eischnee unterheben und die Creme in kleine Gläser füllen.

Eigelb mit Weißwein, Zitronensaft, Zitronenschale und 1 TL Speisestärke in eine Metallschüssel geben, im Wasserbad cremig schlagen und auf die Vanillecreme geben. 1 - 2 Stunden kalt stellen.

Rezept aus dem Kloster Medingen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 1.6.2016