

# Holundercrème

für 4 Personen

<b>Menge</b>	<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
	2 Eigelb	Schaumig rühren
80gr	Zucker	
125ml	Holunder-Muttersaft	Wein und Holundersaft in einem Topf mischen, etwas zum Anrühren der Stärke abnehmen, Rest zum Kochen bringen, Stärke einrühren und kurz aufwallen lassen, bis die Stärke gebunden hat, bei Seite stellen. Immer wieder durchrühren, damit sich keine Haut bildet..
250ml	Weißwein	
1EL	Maisstärke	
100ml	Sahne	Schlagen. Die Hälfte unter die Eigelbmasse heben, die Mischung vorsichtig unter die nicht mehr kochende Crèmemasse heben, in Schälchen servieren, mit der übrigen Sahne Tupfen als Zierde aufsprühen.

Rezeptdienst

