



DELINAT

Biowein
aus gesunder Natur

Weinpudding

Zutaten:

- 6 Eigelb
- 6 Eischnee
- 500g Zucker
- 500g Semmelbrösel
- 1 l Weisswein

Zubereitung:

6 Eidotter mit Zucker schaumig rühren. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und dazu geben, wenn die Semmelbrösel vorher mit der Zucker-Ei-Masse verrührt worden sind.

In eine gut gefettete und bebröselte Form geben. Rohr hoch aufheizen, Backgut einschieben, abschalten bis alles gut durchgebacken.

Herausnehmen, erkalten lassen, stürzen und mit Mandeln spicken. Am anderen Tag 1l Weisswein zum Kochen bringen, nach Bedarf süssen (oder würzen) und über den Kuchen in flacher Schüssel mit hohem Rand schütten. Einsaugen lassen und gelegentlich nachgiessen.

Kalt servieren. Schmeckt sehr gut.

Rezept Urgossmutter Wolf von einer Pfarrköchin.