

Weinsauce

Zutaten

2	Eier
2	Eigelb
1 Pk.	Vanille-Saucen-Pulver
2 EL	Zitronensaft
100 g	Zucker
250 ml	Weißwein, mild
250 ml	Wasser

1. Man verrührt alle Zutaten und schlägt die Sauce mit dem Schneebesen auf (Stufe 2, Elektroherd) bis reichlich Dampf hochsteigt, dann auf Stufe 0 bis sie gebunden ist. Nicht kochen lassen sonst klumpt die Sauce!
2. Evtl. Eischnee von 2 Eiern unter die abgekühlte Sauce ziehen.
3. Passt zu Karthäuserklößen (Arme Ritter).

Die Stufe 2 ist der Hinweis von Oma, muss heute sicher etwas höher eingeschaltet werden.