

Weinschaum-Sauce aus dem Thermomix®



© Weinschaum-Sauce - Rezepte mit Herz



15 min



leicht



ca. 350 ml

Leckere Erdbeer-Rezepte für gute Laune gehen immer. Hier haben wir eine schnell gemixte, einfache Sauce, die neben Erdbeeren auch wunderbar zu Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Co. passt.

Das Rezept ist auch in unsere Rezeptsammlung **Preiswerte Woche** gerutscht. Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein! Dort findet ihr viele weitere schnelle & preiswerte Rezepte für jeden Tag - maximal 2,50 € pro Portion!



Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	70 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	250 g	trockener Weißwein
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	2	Eigelbe
<input type="checkbox"/>	1 EL	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung

Zubereitung:

1. Zucker in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 mahlen. Den Schmetterling einsetzen. Übrige Zutaten in den Mixtopf hinzufügen, **10 Min./70°/Stufe 3** verrühren.
2. In ein heiß ausgespültes Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Sauce dickt beim Abkühlen noch etwas nach.

Nährwertangaben

Pro Portion: 185 kcal, 3 g E, 3 g F, 24 g KH