



DIE SEELE KOCHT AM LIEBSTEN MIT RIESLING

## *Riesling-Weincreme*

Unser Renner unter den schnellen Desserts ist diese Creme. Ananas paßt besonders gut zu Riesling. Da sie nicht zu süß ist, paßt sie auch noch nach dem heftigsten Menü als erfrischender Endpunkt. Trinken Sie dazu den Wein, mit dem Sie die Creme zubereiten: **halbtrockener Riesling, zum Beispiel den 2008er Trarbacher Uingsberg Kabinett feinherb.**

0,75 l halbtrockener Riesling Qualitätswein

4 ganze Eier

200 g Zucker

1 mittlere Dose Ananas

2 Päckchen Vanillepudding

200g Schlagsahne

Wein, Eier, Zucker, Vanillepudding und den Saft aus der Dose vermischen und aufkochen.  
(Achtung, brennt leicht an)

Ananasstücke und einen Becher geschlagene Sahne unterheben.