

# Oma's Weinschaumsoße

2 Eier

50g Zucker

2 gestr. Teelöffel Mondamin

¼ Liter Weißwein

Zitronenschale

Saft von ½ Zitrone

Eier, Zucker, Mondamin und Wein in einem hohen Topf gut miteinander verrühren, etwas fein abgeriebene Zitronenschale und den Zitronensaft hinzufügen. Dieses Gemisch in einem Wasserbad oder bei milder Hitze mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dicke, schaumige Soße entsteht.

Zu süßen Aufläufen und Biskuitpudding, Dampfnudeln, Arme Ritter (oder einfach so...)

