

Pfälzer Weinsoße

Zutaten:

- 3 ganze Eier
- 1 Liter Wein (Müller-Thurgau)
- 500 ml Wasser
- 200 gr. Zucker
- 5 Esslöffel Stärkemehl

Zubereitung:

Den Wein mit dem Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Zucker und Eier schaumig rühren (ähnlich wie bei einem Biskuit-Teig), Stärkemehl dazugeben.

Das Ganze in den kochenden Wein mit einem Schneebesen einrühren und aufkochen.

Guten Appetit!

