

## WEISSWEINCRÈME MIT TRAUBEN



**3-mal täglich Milch**  
**1 Portion = 180 g Jogurt**



Produktion ohne Gentechnik

### ZUTATEN

*Zubereiten: ca. 30 Minuten*

*Kühl stellen: ca. 2 Stunden*

*Für 6 Personen*

75 g Zucker

35 g Butter

1 Ei

0,5 dl weissen Süsswein oder Traubensaft

1,5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

100 g Jogurt nature

1 dl weissen Süsswein oder Traubensaft

2 dl Vollrahm, steif geschlagen

3-4 EL Mandelblättchen, geröstet, evtl. in  
Puderzucker

200 g süsse Trauben, halbiert, entkernt



### ZUBEREITUNG

**1** Zucker, Butter, Ei und Wein unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen kurz aufkochen, vom Herd nehmen. Gut ausgedrückte Gelatine beifügen, unter ständigem Rühren auflösen. 10 Minuten auskühlen lassen. Bei Bedarf durch ein Sieb in eine Schüssel giessen.

**2** Jogurt und Wein darunterrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen, 1-2 Stunden zugedeckt kühl stellen.

**3** Crème nochmals durchrühren, in Schälchen oder Gläser abfüllen, mit Mandelblättchen und Trauben garnieren, servieren.

Zur Crème können zusätzliche Trauben serviert und genossen werden.