

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## *Shy Lover – Scheurebe-Swirl*

*Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 20 Min*

<i>Puderzucker</i>	<i>120 g</i>	<i>in ein Wasserbadtöpfchen geben, Schale einer abreiben und zum Puderzucker geben, mit glattrühren und ein unterrühren.</i>
<i>Zitrone</i>	<i>½</i>	
<i>Scheurebe Auslese</i>	<i>80 ml</i>	
<i>Ei</i>	<i>1</i>	
<i>Butter</i>	<i>30 g</i>	
<i>Sahnejoghurt, 10% Fett</i>	<i>300 g</i>	<i>in Flöckchen dazugeben und das Töpfchen aufs Wasserbad stellen. Die Creme unter ständigem Rühren 10-12 Minuten über dem Wasserbad erhitzen bis sie eine cremig dickflüssigere Konsistenz hat. Abkühlen lassen. auf 4 Dessertgläser verteilen. Scheurebe-Creme daraufgeben und weiteren darübergeben. Wer möchte, kann nun mit einer Gabel die Creme in den Gläsern verrühren, sodass eine schöne Swirl-Marmoirierung entsteht.</i>
<i>Sahnejoghurt, 10% Fett</i>	<i>300 g</i>	
<i>Piastazien, gebackt</i>	<i>4 EL</i>	<i>Die Desserts mit verzieren und genießen.</i>

*Der ideale Begleiter*

*Scheurebe Auslese*

