



# Dampfnudeln mit Weinschaumsoße

Dampfnudeln mit Weinschaumsoße

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

## Zubereitung:

1. Die Dampfnudeln in einem Topf mit 1/8 Liter Milch und 2 TL Zucker für 10 Minuten leicht dünsten.
2. 50 g Zucker, Eigelb und Weißwein in einer Schüssel über heißem Wasserbad oder auf der Kochplatte mit einem Schneebesen schaumig schlagen, bis eine dickliche Kochblase entsteht. (nicht kochen lassen)
3. Über die Dampfnudeln verteilen und genießen.

Nach Belieben mit Mohn verfeinern.



## Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Dampfnudeln 500g
- 50g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 3 Eigelb
- 200 ml Weißwein
- Nach Belieben: Mohn

