



## **Familien-Rezepte und Familien-Wein** **Weingut Schales – echt Wild!**

### Weincreme aus Gelber Muskateller

*1 Flasche (750ml) Gelber Muskateller (lieblich) mit dem Saft einer Zitrone, 240g Zucker und einem Päckchen Vanillezucker zum Kochen bringen (nur kurz aufkochen lassen!).*

*3 EL Mondamin einrühren.*

*6 Eigelb einrühren.*

*Die Masse erkalten lassen; nach dem Abkühlen die Haut (die sich gebildet hat entfernen) und die Masse aufrühren.*



*Separat 500ml Sahne steif schlagen und in die aufgerührte Masse unterheben.*

Unsere Weinempfehlung:

#### **2005 SCHALES Rieslaner Beerenauslese**



Sehr ansprechende Nase mit ausgeprägten Fruchtaromen. Interessantes Säure-Süße-Spiel, elegante Karamellnote, weiche komplexe Art - enormes Lagerpotential! Dessert- & Solitärwein

-  87 Punkte - "The Library Collection" 2010 (2000 & 2005 Vintages), UK
-  GOLD - awc vienna 2006

Zutaten – und grundsätzlich gilt in unserer Familie:

**Wo gutes reinkommt, kommt gutes raus!**

*1 Flasche Gelber Muskateller (lieblich)*

*Zitrone*

*240g Zucker*

*Päckchen Vanillezucker*

*3 EL Mondamin*

*6 Eigelb*

*500ml Sahne*

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und Genießen!**

**Ihre Familien Schales**