

Die Stadtverwaltung Leonberg präsentiert Ihnen ein Kochrezept aus unserer Partnerstadt Berlin-Neukölln. Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen.

Dessert „Berliner Luft“

Zutatenliste

4 Eier
4 Blätter weiße Gelatine
100 g Puderzucker
abgeriebene Schale und Saft von einer unbehandelten Zitrone
8 EL trockener Weißwein
1 Prise Salz
Beliebiges Gebäck zum Garnieren

Zubereitung

Gelatine für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Die Eier in zwei verschiedene Schüsseln trennen. Eigelb mit Puderzucker, Zitronenschale und Zitronensaft in einer Rührschüssel mit dem Mixer oder Schneebesen cremig aufschlagen.

Den Weißwein in einem Gefäß lauwarm erhitzen, die Gelatine etwas ausgedrückt im Wein unter Rühren auflösen, aber nicht kochen lassen und unter die schaumig aufgeschlagene Eigelbmasse rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz in der zweiten Rührschüssel mit dem Mixer zu steifem Eischnee schlagen und vorsichtig ebenfalls unter die Creme heben. Das ergibt die berühmte Luft im Dessert. Diese luftige Creme in vier Dessertschälchen oder dekorative Weingläser einfüllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Mit Waffeln oder anderem Gebäck garniert servieren.