



*Unser Bestes für Ihre Familie*

## Trauben mit Weinschaum TM 31

4 Portionen

### Fruchtzubereitung

200 g	kleine Weintrauben, geschält
120 g	Wasser
60 g	Zucker
1/2	Vanilleschote
15 g	Cognac

### Weinschaum

100 g	Weißwein
100 g	Marsala
100 g	Zucker
2	Eier
2	Eigelb

### Fruchtzubereitung

- Wasser, Zucker und Vanilleschote in den Mixtopf geben, **10 Min./Varoma/☞/Stufe 1** ohne Messbecher einkochen lassen.
- Vanilleschote herausnehmen, Trauben und Cognac zugeben, **15 Sek./☞/Stufe 1** unterrühren, in die Mitte von 4 Cocktailgläser verteilen und etwas abkühlen lassen.

### Weinschaum

- Alle Weinschaumzutaten in den Mixtopf geben **6 Min./70°/Stufe 3** aufschlagen.
- Weinschaum gleichmäßig über die Fruchtzubereitung gießen und servieren.



Thermomix