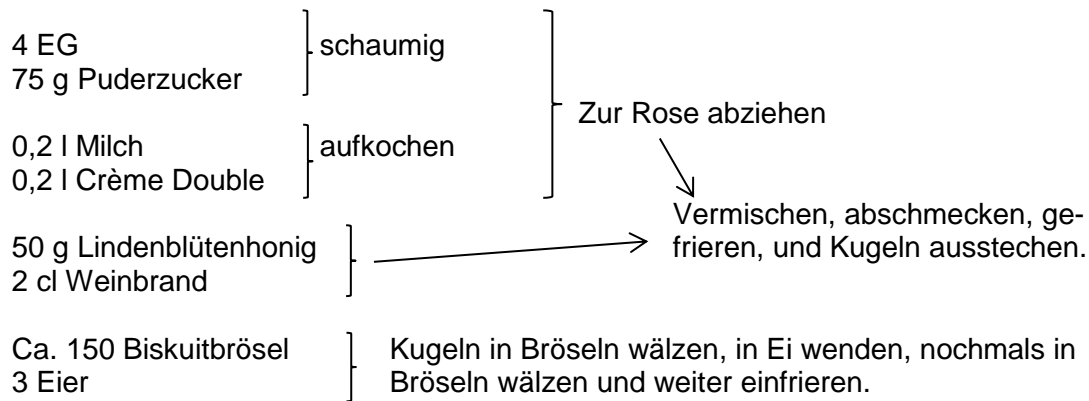


Gebackenes Lindenhonigeis mit Moseleisweinsplittern



Eisweinsplitter:

¼ l Eiswein ¼ l Weißwein	} auf ein Blech geben, gefrieren und wie Granité bearbeiten.
-----------------------------	--

Weinteig:

70 g Mehl 30 g Puderzucker 5 cl Weißwein	} glatten Teig herstellen, EG unterrühren + Eisschnee unterheben
--	--

2 EG
2 EW → steifschlagen

Eiskugeln im Weinteig wenden und in der Fritteuse ausbacken.

Das Ganze auf Suppentellern servieren.