

# Gerhardts Rezept des Monats

## WEINBRANDCREME

### ZUBEREITUNG

1. Milch mit Zucker und der Kuvertüre aufkochen und mit dem Stärkepuer abbinden.
2. Gut durchkochen, den Alten Weinbrand dazugeben und abkühlen lassen.
3. Mit einem Schneebesen aufrühren und steif geschlagene Sahne unterheben.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 ml Milch  
60 g Zucker  
80 g Kuvertüre  
(Blockschokolade)  
50 g Stärkepuer  
50 ml Alter Weinbrand  
200 ml Sahne

## Gerhardts Weinempfehlung

Eine himmlische Nachspeise für die Wintermonate und die Festtage.  
Hierfür gibt es den Alten Weinbrand in unserem Sortiment. Genießen Sie  
dann eine vollmundige süße Auslese zu dieser Nachspeise.

