

Zabaione

Zutaten

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 4 | frische Eigelbe |
| 60 g | Zucker |
| 80 ml | Marsala (italienischer Dessertwein) |
| 40 ml | Weißwein |

Zubereitung

- Eigelbe und Zucker in einen Schlagkessel geben und gut verrühren.
- Marsala und Weißwein in einem kleinen Topf leicht erwärmen und zur Ei/Zuckermischung geben.
- In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen und die Schlagschüssel auf das leicht siedende Wasser stellen.
- **Die Schüssel muss mit dem Topfrand abschließen, damit kein Dampf entweichen kann. Der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren, sonst gerinnt die Masse.**
- Die Eigelbmischung über dem heißen Wasserbad dick – schaumig aufschlagen.
- Das dauert ca. 10 Minuten. Dann vom Wasserbad nehmen und noch 2 Minuten weiterschlagen, damit die Zabaione nicht stockt. Sofort servieren.

Variation

Apfel – Zabaione (alkoholfrei)

| | |
|---------|----------------------|
| 4 | Eigelb |
| 50 g | Zucker |
| 150 ml | Apfelsaft, naturtrüb |
| 1 Essl | Zitronensaft |
| 1 Prise | Zimt |