

Rezept

Schnelle Zabaione mit Weintrauben

Ein Rezept von Schnelle Zabaione mit Weintrauben, am 23.04.2024

Zutaten

150 g blaue Weintrauben	8 Cantuccini (ital. Mandelkekse)
120 ml Marsala (ital. Dessertwein)	4 Eigelb
Salz	40 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Die Weintrauben waschen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen. Die Cantuccini grob hacken und auf Gläser verteilen. Die Weintrauben daraufgeben und mit je 1 EL Marsala beträufeln.

2. Für die Zabaione ein heißes Wasserbad vorbereiten. Dafür ca. 5 cm hoch Wasser in einen hohen Topf geben und aufkochen. Die Eigelbe mit 1 Prise Salz in eine zum Topf passende Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät leicht aufschlagen. Puderzucker und restlichen Marsala hinzufügen und die Masse weiter aufschlagen, bis sie schaumig wird.

3. Die Schüssel in den Topf hängen, dabei darf der Boden das Wasser nicht berühren. Eigelbmasse über dem heißen Wasserbad ca. 10 Min. aufschlagen, bis sie dickschaumig und cremig ist. Die Zabaione auf die Weintrauben geben.