Rezept

Marsalacreme

Ein Rezept von Marsalacreme, am 09.06.2025

Zutaten

- **4** Eigelbe
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- **4 EL** Zucker
- **4 EL** trockener Marsala
- je 2-3 EL Erdbeerstücke, Himbeeren und Johannisbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Eigelbe, Zucker und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen, nach und nach unter weiterem Schlagen den Marsala hinzufügen.

2. Die Creme auf vier Teller verteilen und mit den Beeren dekorieren.