Rezept

Zabaione

Ein Rezept von Zabaione, am 15.06.2025

Zutaten

4	sehr frische Eigelbe
1 Msp.	Salz
2 EL	Zucker
50 ml	Marsala

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Eigelbe, Zucker und Salz in ein hohes Aufschlaggefäß geben. Im heißen (nicht kochenden!) Wasserbad 3 Min. mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Marsala langsam unterschlagen. In Kelchgläser oder Dessertschalen füllen und sofort servieren, eventuell Cantucci dazu reichen.