

Rezept

Zabaione mit Erdbeeren und Waldmeister

Ein Rezept von Zabaione mit Erdbeeren und Waldmeister, am 23.04.2024

Zutaten

einige Stiele Waldmeister	200 ml milder Weißwein
500 g Erdbeeren	4 Eigelb
80 g Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 - 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Waldmeister waschen und im Wein mindestens 15 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Große Beeren halbieren oder vierteln und in eine große flache Obstschale oder in Gläser geben.

2. Eigelbe und Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Die Waldmeisterstiele entfernen und den aromatisierten Wein unter den Eier-Zucker-Schaum schlagen.

3. Den Schaum über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen, bis eine schaumige Creme entsteht. Die Zabaione über die Erdbeeren geben und sofort servieren.