Rezept

Zabaione mit karamellisierten Erdbeeren

Ein Rezept von Zabaione mit karamellisierten Erdbeeren, am 06.06.2025

Zutaten

400 g	Erdbeeren (frische oder TK-Erdbeeren)
	Saft von ½ Zitrone
100 g	Zucker
4 EL	Zucker (oder Honig)
5	Eigelbe
200 ml	Marsala

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und putzen (TK-Beeren antauen lassen). 4 EL Zucker und Zitronensaft in eine Pfanne geben, bei schwacher Hitze unter Rühren goldbraun und dickflüssig karamellisieren lassen. Erdbeeren dazugeben und den austretenden Saft einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen.

2. Eigelbe und Zucker in eine Edelstahlschüssel geben und cremig rühren. Marsala dazugeben und unterschlagen.

3. Dessertgläser mit heißem Wasser erwärmen. Die Eiermasse auf ein Wasserbad setzen, mit dem Mixer zu einem festen Schaum aufschlagen. Dessertgläser abtrocknen, mit Erdbeeren füllen, Zabaione darauf verteilen. Sofort servieren.