

Marsala Zabaione



Zubereitung (4 Personen)

4 Eigelb
60 g Zucker
2 dl Marsala
ev. 400 g Beeren

Klassisch:

- Eigelb + Zucker in Glasschüssel gut verrühren
- in Pfanne Wasser kochen
- Glasschüssel über das leicht siedende Wasserbad hängen (Schüssel darf Wasser nicht berühren)
- Marsala dazugießen und das Ganze schaumig rühren
- Zabaione in Gläser füllen und sofort servieren



mit Beeren:

- Beeren in Souffléförmli verteilen
- Zabaione wie oben herstellen
- Zabaione über Beeren verteilen
- in vorgeheiztem Ofen auf der zweituntersten Rille bei 200 Grad goldbraun überbacken