

## heute gibt es...

# Zabaione



### **Zutaten: (für 4 Personen)**

- 8 frische Eigelb
- 160g Zucker
- 100ml Marsala

### **Zubereitung:**

1. Den Zucker und das Eigelb in eine Edelstahlschüssel, die später für ein Wasserbad benutzt wird, geben und mit einem Handrührgerät oder einem Schneebesen so lange schlagen, bis eine helle, schaumige Creme entsteht.
2. Nun unter ständigem Rühren den Marsala portionsweise dazugeben, sodass eine homogene Creme entsteht.
3. Anschließend die Schüssel auf ein Wasserbad setzen. Hierbei darauf achten, dass das Wasser zu keinem Zeitpunkt kocht aber immer noch simmert (also kurz vor der Siedetemperatur ist). Wichtig ist ebenfalls, dass der Topf so groß ist, dass die Schüssel gut hineinpasst und nicht die Gefahr besteht, dass Wasser in die Creme gelangt.
4. Die Creme für etwa 15 Minuten kräftig schlagen. Das Endergebnis sollte eine samtige Textur besitzen und sich das Volumen verdoppelt haben.
5. Falls ihr die Zabaione warm genießen wollt, sollte diese nach diesem Schritt sofort serviert werden.
6. Ansonsten die Schüssel mit der Creme in eine weitere Schüssel mit Eiswasser hineinstellen und unter weiterem Rühren komplett abkühlen. Dieser Schritt ist notwendig, damit der Alkohol sich nicht wieder von der Ei-Zucker-Masse trennt und die Weinschaumcreme nicht viel an Volumen verliert, sondern schön schaumig bleibt.
7. Die Zabaione anschließend in Gläser füllen und sofort servieren.



