



Zabaione mit frischen Früchten

Beeren waschen, trocknen und größere Beeren (z. B. Erdbeeren) klein schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln und kühl stellen. In einem großen Topf Wasser erhitzen, eine kleinere Edelstahlschüssel in das Wasserbad setzen. Die 4 Eigelbe, den Zucker und die geriebene Schale der Zitrone hineingeben. Alle Zutaten mit dem Schneebesen verquirlen. Den Marsalawein oder Amaretto langsam unterrühren.

Bei niedriger Temperatur alles zu einer luftigen Creme schlagen.

Auf vorbereitete Teller oder Schälchen verteilen und mit den Beeren garnieren.



Gelingt einfach in 50 Minuten

Zutaten für 4 Personen

250 g frische gemischte Beeren

1 unbehandelte Zitrone

4 Eßl Zucker

4 Eigelb

4 Eßl Marsala oder Amaretto

