



Zabaione

4 Portionen

4 Eier

2 EL Zucker

1 Prise Salz

70 ml Marsala

- Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Eigelb und Zucker in einem Schlagkessel cremig aufschlagen. Über dem heißen Wasserbad mindestens 3 Minuten weiter schlagen und nach und nach den Marsala zugeben. Die Masse soll möglichst dickflüssig und schaumig werden. In Portionsschälchen füllen und lauwarm servieren. Dazu Biskuitkekse oder Cantuccini.

Man kann die Creme zusätzlich noch mit Rum aromatisieren.

Zabaione kann auch gut als Soße besonders mit fruchtigen Desserts kombiniert werden.