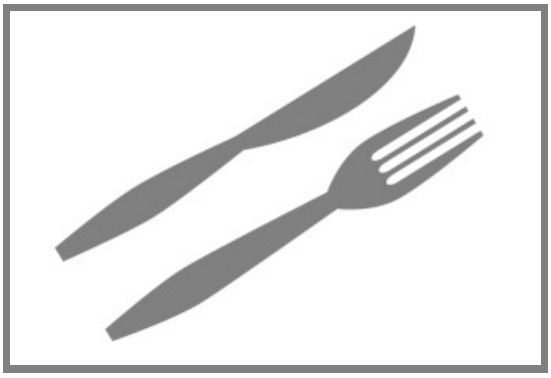
Zabaglione (italienische Weinschaumcreme)



für 4 Persone

Zutaten

5 Eigelb, 1/2 Zitrone, 75 g (Puder)zucker, 10 g Vanillezucker, 125 ml Marsalla (schwerer alkoholreicher süßer Weißwein)

Zubereitung

1. Wasser für das Wasserbad in einem großen Topf erhitzen.
2. Eigelb und Eiweiß trennen.
3. Eigelbe, (Puder)Zucker und Vanillezucker mit dem elektrischen Handrührgerät in einer Schüssel verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
4. Schüssel in das Wasserbad stellen, nach und nach den Wein und den Zitronensaft dazugeben
5. Weiterrühren, bis die Creme dick und fest wird (oder steigt).
6. Sofort auf den Tisch bringen.
7. Soll die Creme kalt genossen werden, so läßt man die Creme unter ständigem Rühren erkalten.

Zeitbedarf

ca 1/2 Stunde