

Zabaione

Ein italienischer Klassiker: Das Rezept für Zabaione gehört zu den beliebtesten Süßspeisen der mediterranen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

4 Stk.	Eidotter
4 EL	Zucker
75 ml	Wein
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
	Minzeblätter

Zubereitung

1. Für die **Zabaione** einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Eidotter in einer Schüssel über dem Wasserdampf mit Wein, Zucker und Zitronen Abrieb verrühren und so lange schlagen, bis ein kompakter Schaum entsteht. Zabaione in Gläser füllen, nach Belieben mit frischen Minzeblättern garnieren und servieren.

Tipp

Zur Zabaione Biskotten reichen.