

Zabaione

Zutaten

- 1 Ei (Vollei)
- 3 Eigelb
- 40 g Zucker
- 100 ml Weisswein
- 2 EL Masala oder Sherry
- 1 Bio Zitrone -> davon ½ abgeriebene Schale

Simmertopf (Falls nicht vorrätig: Topf in Wasserbad: Für ein Wasserbad füllt man die zu erwärmenden Lebensmittel in eine kleine Schüssel oder einen Topf und platziert dieses Gefäss wiederum in einem grösseren mit Wasser gefüllten Topf. Wird der grosse Behälter auf dem Herd erhitzt, erwärmt sich das Wasser und damit auch der Inhalt des darin hängenden kleinen Topfes.)

Zubereitung

½ Zitronenschale (nur äusserste gelbe Schicht) in Simmertopf reiben.
Alle Zutaten zusammen in Simmertopf und diesen erwärmen. Während dem Erwärmen mit dem Schwingbesen ununterbrochen die Masse schlagen, sodass diese luftig wird.
Sobald alle Flüssigkeit eingedickt ist, die Zabaione-Masse in Dessertschalen füllen.

