AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**10 Min.**	**ganzjährig**	**Italien**

ZABAGLIONE

Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Warme Schaumcrèmen finden sich in vielen Varianten, mit Orangen-, Zitronensaft, Süssmost oder Weisswein und Marsala. Letztere nennt sich Zabaglione oder Zabaione, ein Klassiker der italienischen Küche.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1.5 dl	Marsala	180 g	Zucker
1.5 dl	Weisswein	2	Eier
		1	Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Marsala, Weisswein, Zucker und die Eier in der Pfanne gut verklopfen. Ein Drittel des Eiweisses wird für dieses Rezept nicht verwendet.
2. Bei kleinem Feuer tüchtig mit einem Schwingbesen ohne Unterlass rühren, bis die Masse dick und schaumig ist.
3. Die Weinschaumcrème von der Platte nehmen und sofort warm servieren. Die Crème ist auch kalt zu einem Cake fein.

TIPP: In Zuckerwasser gekochte Birnenwürfel passen gut zu Zabaglione.