

Zabaglione mit Marsala

Zutaten: (für 4 Personen)

- 3 frische Bio-Eier (nur das Eigelb)
- 3 EL Zucker
- 1 Bio-Orange (Zesten)
- 1 ¼ dl Marsala (Marco de Bartoli)

Zubereitung:

- Zucker, Eigelbe und den Abrieb der Orange in eine Pâtisserie-Schüssel geben und gut vermischen.
- Schüssel auf ein Wasserbad (breitere Pfanne mit siedendem, nicht kochendem Wasser) stellen.
- Marsala dazu giessen.
- Mit dem Schwingbesen oder dem Handrührgerät nun ca. 4 bis 5 Minuten rühren.
- Wenn das Zabaglione schaumig ist, die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, leicht weiterrühren und sofort lauwarm servieren.