

Zabaione al moscato

Zabaione al moscato

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [17.02.2016](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten für 4 Personen:

7 Eier, davon das Eigelb

4 EL Zucker

125 ml Moscato

Zubereitung:

Die Eigelb mit dem Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen (Vorsicht, die Masse darf auf keinen Fall bis zum Siedepunkt erhitzt werden!).

Während des Schlagens den Marsala langsam zugeben. Schmeckt besonders gut zusammen mit Eiscreme.