

Zabaione mit Zimtblüten

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 sehr frische (Größe M) Eigelb
- 3 EL Zucker
- 4 EL Marsala
- alternativ: Portwein
- 2 Zimtblüten

Die Zabaione sollte erst kurz vor dem Servieren zubereitet werden. Dafür Dessertgläser oder Schalen bereitstellen und für das Wasserbad den Boden eines Topfes mit Wasser füllen. Eine passende Schüssel oder einen Schlagkessel daraufstellen. Das Wasser darf nicht den Schüsselboden berühren, nur der Wasserdampf ist für die Zubereitung der Zabaione geeignet.

Das Wasser im Topf erhitzen. Eigelb und Zucker mit einem Schneebesen oder Handrührgerät in der Schüssel kurz verrühren, dann die Schüssel auf den Topf stellen. Den Likörwein langsam hinzufügen und alles unter ständigem und kräftigem Rühren zu einem cremigen Schaum aufschlagen. Die Zabaione auf Gläser oder Schalen verteilen. Die Zimtblüten fein reiben und damit die Oberflächen bestreuen. Sofort servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 24.11.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen