

Zabaione mit Heidelbeeren



4-6 Portionen

Zutaten

6 Eigelb

100 g Zucker

1/2 Tl Zitronenabrieb

250 ml Marsala

250 g Heidelbeeren

Zubereitung

In einem hohen, weiten Topf Wasser aufkochen (passend für die Schüssel mit den Zutaten). Marsala und Zucker in eine weite Chromstahlschüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Die Schüssel über das heiße Wasser stellen, unter kräftigem Rühren den Zucker auflösen und die Masse etwas erwärmen.

Nun den Zitronenabrieb und die 6 Eigelb zufügen und die Masse aufschlagen, bis sie sehr schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen.

Die Heidelbeeren in Portionsgläsern verteilen und mit der warmen, schaumigen Creme bedecken. Sofort servieren.