

Erdbeer-Zabaione Rezept

Erdbeer-Zabaione ist ein Dessert, welches pur oder mit Eiscreme angerichtet serviert werden kann.

Zutaten:

400 g Erdbeeren
4 EL Orangenlikör
1 EL Zitronensaft
3 Eigelb
2 EL Zucker
75 ml Marsala all'uovo (ital. Likörwein)
Pistazien und Zitronenmelisse zum garnieren

Zubereitung:

Für die Erdbeer-Zabaione die Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und zusammen mit dem Orangenlikör in eine Schüssel geben.

Im Kühlschrank die Erdbeeren für die Erdbeer-Zabaione nun für eine gute halbe Stunde ziehen lassen.

Danach den Zitronensaft unterrühren.

In einem Topf reichlich Wasser erhitzen und in einer Schüssel darüber das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.

Den Marsala schließlich langsam unter Rühren zugeben. Solange weiter schlagen, bis eine Creme entsteht.

Jetzt entweder die Zabaione noch warm über die Erdbeeren geben oder über einem kaltem Wasserbad weiterschlagen, bis die Creme

kalt ist.

Die Erdbeer-Zabaione kann zu letzt noch mit Pistazien und Zitronenmelisse garniert werden.

Zurück zu den Erdbeerrezepten