

Rezept Espresso – Zabaione mit Vanilleeis

Rezept Espresso – Zabaione mit Vanilleeis

Zutaten:

1/8l Espresso Instant
100g Zucker
4cl Amaretto
4 Eigelb
4 Portionen Vanilleeis
Schokoraspel

Zubereitung:

Espresso mit kochendem Wasser übergießen und abkühlen lassen. Zucker und Eigelb im Wasserbad aufschlagen, den Amaretto und den lauwarmen Espresso hinzu geben und mit dem Handrührgerät 5 Minuten auf höchster Stufe schlagen bis die Masse cremig ist. Eis in Gläser füllen und die Zabaione darüber gießen. Mit Schokoraspeln bestreuen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)

[Zurück zu den Eisrezepten](#)

