

Zabaione

Zutaten

Für 4 Personen

Zabaione

3 EL Zucker
 3 frische Eigelbe
 1 Orange, heiss abgespült,
 trockengetupft, nur wenig
 abgeriebene Schale
 1¼ dl Marsala

Zubereitung

Zabaione: Zucker, Eigelbe und Orangenschale in einer dünnwandigen Schüssel verrühren. Marsala dazugießen. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 4 Min. rühren, bis der Zabaione schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren, sofort servieren.

Tipp: Schale einer Bio-Zitrone statt einer Orange nehmen.



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Energiewert/Person

ca. 497 kJ/119 kcal

Mein Einkauf

- 3 frische Eier
- 1 Orange
- 1¼ dl Marsala

Im Vorrat

- Zucker

Coopzeitung online



Sehen Sie Betty-Bossi-Rezeptredaktorin Claudia Stalder im Video in unserem iPad-Magazin und unter:

www.coopzeitung.ch/rezeptvideos

Weitere gluschtige
 Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coopzeitung Nr. 42/19.10.2010