

Bioleks: Zabaione

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-zabaione

Zutaten:

- 6 Eigelbe von großen Eiern
- 125g Zucker
- 100ml Trockener Weißwein
- 100ml Marsala

Zubereitung:

Eigelbe und Zucker mit dem Schneebesen schaumig rühren. Dann Wein und Marsala dazugießen und die Schüssel auf ein siedendes Wasserbad setzen. Unter ständigem Schlagen erhitzen, bis die Masse dicklich ist. Dabei aufpassen, dass die Zabaione nicht zu heiß wird, sonst gerinnt sie zu Rührei! Sobald die Creme dick und schaumig ist, sofort in Dessertschalen füllen und servieren.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 27.9.1996

Prominenter Gast: Michael Ballhaus