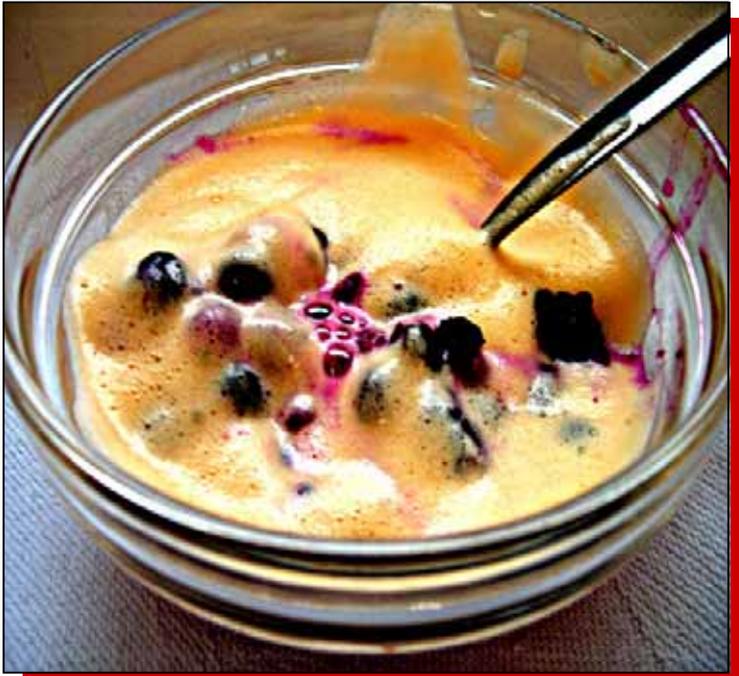


Zabaione zwischen Beeren



Zutaten:

7	<i>Eigelb</i>
4 Esslöffel	<i>Zucker</i>
	<i>Saft einer halben Zitrone</i>
1/8 Liter	<i>Marsala (weißer Traubensaft geht auch)</i>



Zubereitung:

1. Schlagen sie die Eigelb mit dem Zucker im heißen Wasserbad schaumig. ACHTUNG : die Masse darf auf keinen Fall bis zum Siedepunkt erhitzt werden.
2. Nun kommt noch der Saft einer halben Zitrone hinzu.
3. Geben sie während des Schlagens langsam den Marsala- Likör, in unserem Fall weißer Traubensaft, hinzu.
4. Zum Schluss die Zabaione über die Beeren geben, GUTEN HUNGER