



Sabayon

Dessert für 4 Personen
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Energiewert/Person: ca. 581 kJ/139 kcal

Zutaten

50 g Feinster Zucker
3 frische Eigelbe
1 1/2 dl Marsala

Zubereitung

Zucker und Eigelbe mit dem Schwingbesen in einer dünnwandigen Schüssel rühren, bis die Masse heller ist.

Marsala nach und nach dazugießen, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Weiterrühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren.

Sabayon in Gläsern anrichten, sofort servieren.