

# Zabaione

**Für zwei Personen**

**Für die Zabaione:**

3 Eier

100 g Zucker

100 ml trockener Weißwein

50 ml Marsala

**Für die Garnitur:**

6 Himbeeren

2 Stängel Minze

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Für die Zabaione Eier trennen. Eigelbe mit Zucker in einer Metallschüssel schaumig rühren. Wein und Marsala unterrühren. Masse nun über dem Wasserbad aufschlagen.

Himbeeren waschen und auf zwei Dessertschalen verteilen. Minze abbrausen, trocken wedeln und Blätter für die Garnitur beiseitelegen.

Zabaione auf die Himbeeren füllen, mit der Minze garnieren und sofort servieren.

Thomas Wüst am 04. Mai 2016