

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten } **25 Minuten**

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Eigelb	St.	4	6
Zucker	g	130	200
Weißwein (z.B. Riesling)	ml	200	300
abgeriebene Zitronenschale			

VORBEREITEN:

1. Zutaten bereit stellen.
2. Wasser für Wasserbad erhitzen.

ZUBEREITUNG:

1. Eigelb mit Zucker schaumig rühren.
2. Weißwein unter Rühren zugeben.
3. Im Wasserbad bei siedendem Wasser unter ständigen Schlägen zu einer dickflüssigen Crème schlagen.
4. Vom Wasserbad nehmen und noch kurz weiter schlagen.
5. Mit abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

➔ **Anmerkung:** Wenn die Zabaione kalt serviert werden soll, ist sie so lange weiter zu schlagen, bis die Zabaione abgekühlt ist.