

## Zabaglione

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

4 Eigelb (frisch)  
4 EL Zucker  
1.5 dl Moscato d'Asti



### Zubereitung:

Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker in einer dünnwandigen Schüssel solange verrühren, bis die Masse hell wird.

Dann wird der Moscato beigefügt und über einem nur leicht siedenden Wasserbad gerührt. Es darf kein Wasser zur Masse kommen.

Nach etwa 5 Minuten sollte die Masse schaumig sein und es sollten sich Rührspuren abzeichnen.

Jetzt nimmt man die Schüssel mit der Zabaglione aus dem Wasserbad heraus, rührt kurze Zeit weiter und füllt die Crème sofort in die bereit gestellten Gläser und serviert sie den Gästen.