



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Zabaione

Zutaten für 4 Personen:	
150 g Himbeeren	1 Prise Zimtpulver
150 g Heidelbeeren	abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
200 g Erdbeeren	4 Eigelb
120 ml Marsalawein (italienischer Dessertwein)	120 g Zucker

Zubereitung:

Verteilen sie das geputzte Obst (Erdbeeren kleinschneiden) auf 4 Teller.

Marsala, Zimt, Zitronenschale, Eigelb und Zucker verrühren.

Auf einem heißen Wasserbad aufschlagen bis die Creme dick ist.

Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Auf dem Obst verteilen und servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer