



Winterzauber: Glühwein Zabaione

ZUTATEN: (4 Portionen)

4 sehr frische Eigelbe (Größe M)
60g Zucker
8cl Glühwein

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 2l Servierkasserolle mit
Wasserbadschüssel
Schneebeesen

VORBEREITUNG:

1. Eigelb und Eiweiß trennen.
2. Zucker und Glühwein abmessen und bereitstellen.
3. Zwei fingerbreit Wasser in den Durotherm Topf geben und auf den Herd bereitstellen.

ZUBEREITUNG:

1. Eigelbe und Zucker in die Wasserbadschüssel geben.
2. Unter Rühren den Glühwein dazugeben.
3. Das Wasser im Durotherm Topf erhitzen. Es sollte leicht sieden (2/3 Hitze)
4. Nun die Wasserbadschüssel in den Topf setzen. **WICHTIG:** der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren, sonst gerinnt die Masse.
5. Nun die Eigelb-Zucker-Mischung über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebeesen dick schaumig schlagen. Das dauert circa 10 Minuten.
6. Nun die Wasserbadschüssel herausnehmen und noch 2 Minuten weiterschlagen, damit die Zabaione nicht stockt.
7. Die Zabaione sollte sofort serviert werden.