



2

Zabaione al Moscato

4 Eigelb

100 g Zucker
ev. wenig Mehl oder Maizena
2-3 Gläser Moscato

Eigelb mit dem Schwingbesen verrühren und mit dem Zucker schaumig rühren beimischen den Moscato langsam und vorsichtig dazugeben und ständig weiterrühren im Wasserbad bei sehr schwacher Hitze rühren bis sich auf der Creme Blasen bilden

Die Zabaione in Gläser füllen und warm mit zartem Gebäck servieren oder die Weinschaumcreme kalt stellen und mit Schlagsahne und Schokoladenstreusel dekoriert auftragen.



www.luigilengen.ch