

Zabaione oder auch Zabaglione

6 Eigelb mit 1 P. Vanillinzucker und 4 EL Zucker schaumig rühren. 0,2 l Marsala zugeben und den Topf ins sehr heiße Wasserbad stellen. Mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dickliche Creme entsteht. Sofort in Gläser füllen und mit Biskuit servieren.