

Sauser-Zabaione mit Trauben



Zutaten

für 4 Portionen

Trauben:

0,5 dl weisser Sauser
1 TL Zucker
600 g gemischte Trauben

Sauser-Zabaione:

4 Eigelb
4 EL Zucker
4 EL weisser Sauser

Und so wird's gemacht

Für die Trauben Sauser und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Trauben halbieren, beifügen, mischen. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. In Gläser oder Schälchen anrichten.

Für die Zabaione Eigelb und Zucker in einer Chromstahlschüssel verrühren. Sauser nach und nach darunterrühren. Schüssel auf eine mit Wasser gefüllte Pfanne setzen, Schüssel soll knapp nicht mit dem Wasser in Kontakt kommen. Das Wasser bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Masse mit dem Schwingbesen über dem knapp siedenden Wasserbad 3-5 Minuten zu einer schaumigen Crème schlagen. Zabaione sofort über die Trauben verteilen und servieren.

Mein Tipp

Wer die Zabaione kalt servieren möchte, stellt die Schüssel in ein Eisbad und nun 1-2 Minuten kalt schlagen. So behält die Creme ihr Volumen und kann kalt serviert werden.