



Erdbeer - Zabaione mit Marsala

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich italienisch, zu / mit exotischen Früchten, gebackenen Quarkknödeln, Frucht - Beignets

Zutaten

- 250 g Erdbeeren, geputzt, geviertelt
- 2 EL Orangenlikör
- 75 ml Marsala / Ital. Likörwein
- 1 EL Zitronensaft, etwas Abrieb
- 3 Eigelbe
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewaschenen, geviertelten Erdbeeren mit dem Orangenlikör, Zitronensaft und Abrieb eine gute halbe Stunde im Kühlschrank marinieren. Danach mit dem Stabmixer fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, Eigelbe gut „ausgaren“. Nach und nach den Marsala dazu geben, weiter schlagen und erst dann das Erdbeer - Pürée unterheben. Wieder etwa 1 - 2 min. weiter schlagen, bis alles schön cremig ist.

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** erdbeeren, fruchte, marsala, Quarkknödel, Zabaione

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-zabaione-mit-marsala/>