



# Limonen - Zabaione mit Limoncello

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 11m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '11', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Fruchtig, zu vielen erfrischenden Früchten

## Zutaten

- 60 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 1/4 l trockener Weißwein
- 4 cl italienischer Zitronen Likör "Limoncello"
- Saft aus etwas Abrieb einer ungespritzten Limone
- 1 Spur Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Zucker mit den Eigelben auf einem Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

### Schritt2

Den Limonen Saft und etwas Abrieb sowie den Weißwein dazu geben und alles luftig, cremig ca. 2 - 3 min. weiter aufschlagen. Abkühlen und den Zitronen Likör unterheben.

**Rezeptart:** Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/limonen-zabaione-mit-limoncello/>