



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/>