



Prosecco - Zabaione mit Amaretto

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 7m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '7', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hervorragend zu frischen Früchten und zum Gratinieren

Zutaten

- 1/2 EL Zucker
- Schuss Amaretto
- 125 ml Prosecco
- 4 Eigelb

Zubereitungsart

Schritt1

Den Prosecco, Eigelbe, Amaretto und Zuckerauf einem Wasserbad heiß aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt2

Über Beerenfrüchte geben oder auch zum Überbacken unter den Grillstäben.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/prosecco-zabaione-mit-amaretto/>