

DRS 1

Winterfruchtsalat mit Lebkuchen-Zabaione

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Ziehen lassen: 30 Minuten

für 4 Personen

Fruchtsalat:

1 dl Fruchtsaft
1 Esslöffel Marsala, nach Belieben
1 Esslöffel Puderzucker
400 g Saisonfrüchte, z.B. Birne,
Mandarine, Orange, in Stücke
geschnitten oder filetiert

Zabaione:

4 Eigelb
4 Esslöffel Zucker
4 Esslöffel Marsala oder Fruchtsaft
wenig Lebkuchengewürz



ZUBEREITUNG

- 1** Für den Fruchtsalat Fruchtsaft, Marsala und Puderzucker verrühren, bis sich der Puderzucker ganz aufgelöst hat. Früchte beifügen, mischen. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. In Dessertgläser verteilen.
- 2** Für die Zabaione Eigelb und Zucker in einer Chromstahlschüssel verrühren. Marsala oder Fruchtsaft nach und nach darunter rühren. 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 während 3-5 Minuten zu einer schaumigen Crème schlagen.
- 3** Zabaione sofort über den Fruchtsalat verteilen und mit Lebkuchengewürz bestäuben.