

## ZABAIONE GRATIN

### Zutaten:

4 Eigelb

80g Zucker

4 halbe Eierschalen vom Vino Marsala (Dessertwein)

marinierte Früchte nach Geschmack, (Erdbeeren, Birnen etc.)

### Zubereitung:

Geben Sie das Eigelb in eine Schüssel und fügen Zucker hinzu. Beides gut vermengen bis eine cremige Masse von doppeltem Volumen entsteht.

Stellen Sie nun die Schüssel über einen Topf mit leicht köchelndem Wasser und geben den Marsala dazu. Erwärmen Sie die Masse unter ständigem Rühren bis sie schäumt. Danach auf einem kleinen Dessertteller die mit Zucker marinierten Früchte hinein geben und den Zabaione darüber gießen. Im Ofen bei 180 Grad Temperatur gratinieren.

Schmeckt noch besser mit einer Kugel Vanilleeis garniert...