

## MAIBOCK-ZABAIONE

Rezept von Gerd Poggel, Gasthaus Brauerei Alt-Gießen

### Gericht oder Teil eines Gerichts

#### **Zutaten:**

für 4 Personen

3 Eigelb

1 Ei

120 g Puderzucker

100 ml Maibock

Je 1 EL Zitronenschale, Orangenschale und Ingwer, in Läuterzucker aufgekocht.

#### **Zubereitung:**

Eigelb, Ei und Puderzucker mit Schneebesen verrühren. Sobald der Zucker vollständig aufgelöst ist und die Eier schaumig werden, im Wasserbad bei moderater Temperatur weiterrühren. Maibock nach und nach zugeben. In die schaumige Masse Zitrone, Orange und Ingwer einrühren. Sobald die richtige Konsistenz erreicht ist, auf Eiswürfeln weiterrühren, bis der Schaum abgekühlt ist.

Mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis servieren.