

Zabaione mit Baiser

Für 4 - 5 Personen

Für die Zabaione:

4 Eigelb, 90 g Zucker, 300 ml Wein oder Apfelsaft

Die Eigelbe mit dem Weißwein oder dem Apfelsaft im Wasserbad (Schneebecken oder Handrührgerät) zu einer dickschaumigen, weißen Masse schlagen. Zucker unterheben.

Für die Baiser:

2 Eiweiß, 1/2 TL Weinstein Backpulver, 55 gr. Zucker und 55 gr. Puderzucker

Eiweiß schaumig schlagen und unter Rühren das Backpulver, dann den Zucker und den Puderzucker einrühren, bis eine feste Masse entsteht. Mit einem befeuchteten Löffel Nocken abstechen und in heißen Wasser pochieren, die fertigen Nocken mit Schaumlöffel herausheben.

