

Zabaione al limoncello con fragole (Limoncello-Zabaione mit Erdbeeren)

3 Eigelb

3 EL Zucker

1/8 l Weisswein (Moscato oder anderen Dessertwein)

1/8 l **Limoncello** (ein Zitronenlikör aus der Gegend um Neapel, den man auch gut selbst herstellen kann: **Rezept**)

Saft einer Zitrone + abgeriebene Schale

1 Vanillestange

Erdbeeren (oder andere Früchte, z.B. Himbeeren)

Minzeblätter

Eigelb, Zucker, Wein, Limoncello, Zitrone + Schale, Vanillemark über dem Wasserbad schaumig schlagen.

Erdbeeren halbieren (man kann sie auch mit Zucker und Limoncello marinieren), in ein Cocktailglas geben und mit einem Minzeblatt dekorieren.

Wer es etwas mächtiger haben möchte (dann kann man es auch kalt servieren), gibt in die frisch aufgeschlagene Masse 2-3 Blatt aufgelöste Gelantine, rührt das Ganze im Eisbad kalt, bis es leicht anzieht und hebt einen Becher geschlagene Sahne unter.