

# Rum-Zabaione mit Früchten und Eis

Dessert » Eis-Becher

## Zutaten (4 Personen)

- » 6 Eigelb
- » 60g Zucker
- » 4-5EL Wasser
- » 1 Doppelbeutel Rumaroma
- » 2EL Rum- Rosinen
- » 500g Erdbeeren
- » 500ml Vanille-Eis
- » 200ml Himbeersoße
- » 1EL geh. Pistazienkerne

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

bis 5€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Eigelb, Zucker, Wasser und Rumaroma schaumig schlagen. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen und solange weiterschlagen, bis die Masse anfängt zu steigen und gebunden ist. Rum-Rosinen unterheben.

2. Vorbereitete Früchte und Eis auf Portionsteller geben, mit Zabaione und Himbeersoße begießen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Nährwerte: 451kcal pro Portion

angelegt am: 08.03.2003

Rezept-Nr: 257

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke