

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> - ©2025 M.Hennicke