



## ZABAIONE MIT FEIGEN UND MANDELBLÄTTCHEN

Für zwei Portionen

1 EL Mandelblättchen

2 große oder 8 kleine Feigen

1 Eigelb

3 EL trockener Weißwein

½ EL Zitronensaft

½ TL Rohrzucker

1

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, beiseitestellen. Feigen waschen, trocken tupfen und je nach Größe längs vierteln oder achteln. Auf den Tellern anrichten.

2

Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Zabaione Eigelb mit Wein, Zitronensaft und Zucker in hitzebeständiger Schüssel verrühren.

3

Auf das heiße Wasserbad stellen. Mit einem Schneebesen ca. 5 Minuten schlagen und so lange erhitzen, bis die Zabaione schaumig wird.

4

Über die Feigen träufeln. Mit Mandelblättchen bestreuen, sofort servieren. Bon Appetit!