

# Zabaione aus dem Thermomix®

## Zutaten

- 60 g trockener Marsala
- 60 g trockener Weißwein
- 120 g Zucker
- 6 Eigelb

## Zubereitung (mit der guided cooking Funktion):

- Rühraufsatz einsetzen. Marsala, Weißwein, Zucker und Eigelb in den Mixtopf geben und 9 Min./70°C/Stufe 3 schaumig schlagen.
- Rühraufsatz entfernen.
- Sofort auf dem Dessert, in Gläsern oder Dessertschüsselchen servieren.