



Dieses Dessert kann heiss oder kalt serviert werden.

Für 6 Personen

6 Eigelb
3 EL Zucker
ca. 1/8 Liter Weisswein

Zubereitung

- Eigelb in eine Schüssel geben und so lange schlagen, bis die Masse hellgelb ist. Den Zucker langsam dazugeben. Die Masse schlagen bis das Eigelb schaumig ist.
- Die Schüssel in einen grösseren Topf mit kochendem Wasser stellen, den Wein langsam darunterrühren. Auf der Kochstelle so lange rühren, bis die Masse dicklich ist. Warm servieren.
- Soll es kalt serviert werden, die Schüssel mit dem Dessert in eine Schüssel mit Eiswürfeln stellen. Weiterrühren, bis die Masse dicklich ist. Sofort servieren.

en Guete / guten Appetit / bon appétit / buon appetito