

Erdbeeren und Aprikosen auf Muskat-Zabaione

Dessert

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Erdbeeren	g	500	750
Aprikosen	g	300	450
Weißwein	ml	260	390
Zucker	EL	4	6
Eigelb	St.	4	6
Muskat			
Puderzucker zum Bestäuben			
Minzeblättchen zum Garnieren			

VORBEREITEN:

1. Erdbeeren waschen und putzen. Im Sieb abtropfen lassen. Auf Küchenpapier trocknen. Halbieren, leicht zuckern und mit Muskat bestreuen.
2. Aprikosen über Kreuz einritzen. Kurz in kochendes Wasser geben, häuten, entkernen und achteln.
3. Aprikosenachtel im Sud aus Weißwein und Zucker 1-2 Minuten pochieren (je nach Reifegrad evtl. kürzer). Mit der Schaumkelle herausnehmen. Sud aufbewahren.

ZUBEREITUNG:

4. Aus dem Sud mit den Eigelb eine Zabaione aufschlagen. Mit Muskat abschmecken.
5. Zabaione auf Teller verteilen. Früchte gemischt dazugeben und mit Puderzucker bestreuen. Mit Minzeblättchen garnieren und sofort servieren.