



# Prosecco - Zabaione mit Amaretto

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 7m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '7', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hervorragend zu frischen Früchten und zum Gratinieren

## Zutaten

- 1/2 EL Zucker
- Schuss Amaretto
- 125 ml Prosecco
- 4 Eigelb

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Prosecco, Eigelbe, Amaretto und Zuckerauf einem Wasserbad heiß aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

### Schritt2

Über Beerenfrüchte geben oder auch zum Überbacken unter den Grillstäben.

**Rezeptart:** Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/prosecco-zabaione-mit-amaretto/>