

## Zitronen-Marsala-Schaum

Ein einfaches, leckeres Rezept, das auch bei unerwartetem Besuch schnell gezaubert ist und alle überrascht.

Zutaten für 4 Personen

½ Zitronensaft, frisch gepresst  
1 dl Marsala (gute Qualität)  
50 g Rohrzucker, gemahlen  
3 Eigelb

2 dl Halbrahm

Zitronensaft, Marsala, Zucker und Eigelb in eine Metallschüssel geben. In einer Pfanne Wasser aufkochen und die Zutaten im Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse bindet. Achtung das ganze darf nicht kochen und muss ständig geschlagen werden.

Sobald die Masse cremig geschlagen ist, den Halbrahm steif schlagen und unter den Marsalaschaum mischen.

Den Schaum auf 4 Gläser verteilen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren wenig Zimt darauf streuen.

### Aus unserem Sortiment:

Marsala superiore secco (Jahrgangsmarsala)

