

## Zabaione Eis Diab.

Kategorien: Eis, Mit Ei, Diabetiker

Zutaten für: 2 Portionen

200	ml	Sehr trockener Weißwein
5	Sück	Eigelb
3	Teel.	Flüssiger Süßstoff
2	Teel.	Zitronensaft
30	Gramm	Süße Sahne

### Anleitung:

1. Den Weißwein mit dem Eigelb, dem Süßstoff und dem Zitronensaft unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine dichte, schaumige Masse entsteht.
2. Den Topf vom Herd nehmen, die Zabaione-Masse in ein kühles Gefäß füllen und im Eiswasserbad kalt schlagen. Zubereitung im Eis-Profi
3. Die Masse zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Gefrierfach vorkühlen.
4. Die Sahne steif schlagen und unter die gekühlte Zabaione-Masse heben.
5. Die Eismasse in den gekühlten Behälter der Eismaschine geben und 40-50 Minuten gefrieren lassen. Die Zabaione-Eiscreme eventuell einige Minuten im Eisbehälter nachfrieren lassen, dabei das Rührwerk ausschalten. Zubereitung im Gefriergerät Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehälter füllen und zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad Festwerden lassen. Während dieser Zeit die Eismasse mehrmals mit einer Gabel gut durchrühren. Die Zabaione-Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kühlschrank weich werden lassen.

### Quelle:

Aus Le CAF, Rezepte für Eisautomaten  
Rezept erfasst mit\*RK\*08.02.2016  
von Konrad Heizmann