



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 86

# Glühwein-Zabaione und Birne



10 Minuten



15 Minuten



30 Minuten

## Zutaten für 4 Personen

300 ml Weißwein

2 EL Zucker

 2 EL Glühweingewürz

1 TL Zitronensaft

2 Birnen

1 Eigelb

40 g Zucker

 ½ TL Vanillezucker 15%

## Rezept

Die Birnen schälen und der Länge nach in Schnitze schneiden. Den Weißwein mit 2 EL Zucker erhitzen und mit dem Glühweingewürz zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, den Zitronensaft hinzufügen und 100 ml von der Mischung in den Kühlschrank stellen. Die Birnen im restlichen Glühwein 2 Minuten köcheln und in der Flüssigkeit auskühlen lassen. Für die Zabaione Eigelb mit Zucker und Vanillezucker in ein Gefäß geben, das später im Wasserbad erhitzt werden kann. Gründlich schaumig schlagen. Nach und nach den abgekühlten Glühwein einrühren. Im heißen Wasserbad weiterschlagen, bis ein kräftiger Schaum entstanden ist. Auf Glasschälchen verteilen, die Birnen darauf anrichten und sofort servieren.

**Guten Appetit!**