



Weinfrüchte mit Zabaione

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/weinfruechte-mit-zabaione.jsp>



Herbstliche Früchte in Wein gegart, mit Zabaione serviert.

Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Für die Weinfrüchte:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
100 g	Äpfel	
100 g	Pflaumen oder Zwetschgen	
100 g	Feigen	
100 g	Birnen, fest	
100 g	Orangen	
200 ml	Rosé-Wein	
2 EL	Zucker	
0,5 TL	Zimt	
1 Prise	Nelke	
1 Prise	Anis	

Für die Zabaione:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
3	Eigelbe	
60 g	Zucker	
1 EL	Orangensaft	EDEKA Milder Orangensaft
250 ml	Weißwein	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **40 Min.**

Fertig in: **40 Min.**

Je Portion : **1189 kJ, 284 kcal, 37 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 5 g Fett, 170 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zubereitung

1.) Früchte vorbereiten und in Spalten oder Scheiben schneiden. Orangen filetieren.

2.) Rosé-Wein aufkochen, mit Zucker, Zimt, Nelken und Anis abschmecken, Früchte dazugeben und bei milder Hitze ca. 5 Minuten dünsten.

3.) Für die Zabaione Eigelbe und Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen, Orangensaft und Weißwein unter ständigem Rühren dazugießen und schlagen, bis ein fester Schaum entsteht. Zabaione auf dem Obst verteilen. Probieren Sie auch dieses leckere !

Variationstipp:

Verwenden Sie die Früchte, die Sie gerade bekommen.

Kochschule

Pflaumen entsteinen: Waschen Sie die Pflaumen und lassen sie gut abtropfen. Nun halbieren Sie die Pflaumen, schneiden aber nicht ganz durch, sodass sie aufgeklappt ist. Entfernen Sie den Stein und verarbeiten die Pflaumen weiter. Übrigens: Die weiße Schicht auf frischen Früchten ist eine Wachs-Schutzschicht, die bedenkenlos mitgegessen werden kann.

Küchenutensilien



EDEKA zuhause Gemüsemesser 8 cm: Klinge aus deutschem, geschmiedetem Klingenstahl Ergonomischer, dreifachgenieteter Griff Perfekte Griffgröße Fingerschutz für sicheres Arbeiten Sauberer Übergang von der Klinge zum Griff

Küchenutensilien



Weinfrüchte mit Zabaione

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/weinfruechte-mit-zabaione.jsp>



EDEKA zuhause Schneebesen: Besonders schwere, stabile Qualität aus extra dickem, rostfreiem Edelstahl 18/10. Formschönes Design: Funktionsteile hochglanzpoliert, Griffe matt poliert. Praktische Aufhängeöse. Spülmaschinengeeignet: leicht zu reinigen, hygienisch.
