

Gewürztraminer-Sabayon

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

50 g Zucker
2 frische Eigelb

mit dem Schwingbesen oder den Schwingbesen des Handrührgerätes in einer dünnwandigen Schüssel rühren, bis die Masse hell ist

2 dl **Gewürztraminer**

dazugiessen, im heissen Wasserbad (knapp unter dem Siedepunkt) ca. 4 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren, sofort servieren

