

# Weinschaumsauce – Sabayon

## Zutaten für 1 Liter

3 dl Weißwein  
1 dl Marsala  
5 Eigelb  
40 g Curacao  
Saft einer Zitrone  
200 g Zucker  
3 ganze Eier

## Zubereitung

Alle Zutaten in einem Schneekessel geben

Im warmen Wasserbad, unter Rühren mit dem Schneebesen(, die Masse bearbeiten, bis sie steht, das heißt (.das Band) bildet.

Sofort servieren

Dieses Quantum reicht für 10 Personen

## Bemerkung:

Der Curacao kann auch durch Rum, Kirsch oder Maraschino ersetzt werden. Es ist von Vorteil, wenn man die Spirituos oder Liköre nach dem Aufschlagen beigibt.