

## 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 Spirituosen oder Liköre nach dem Aufschlagen beigibt.