

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Baileys-Zabaione mit Vanilleglacé

(c) 123rf



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/koch Tipp](http://lifechannel.ch/koch Tipp)

## Zubereitung

- Das Ei aufschlagen und trennen, das Eigelb in eine Glas- oder Metallschüssel geben
- Die Eierschale einmal mit Zucker füllen und zum Eigelb geben; danach zweimal mit Weisswein füllen und ebenfalls zum Eigelb geben; zuletzt mit Baileys füllen und ebenfalls hinzufügen
- Eine Pfanne mit Wasser füllen und erhitzen
- Die Schüssel daraufstellen und über dem heissen Wasserbad die Masse aufschlagen, bis sich ein fester Schaum bildet
- Eine Kugel Vanilleglacé in ein Glas geben und die warme Zabaione darauf geben und gleich servieren

## Zutaten

- 1 Ei
- Zucker
- Weisswein
- Baileys
- Vanilleglacé