



Rezept

PASTE DI MELIGA MIT ZABAGLIONE

PASTE DI MELIGA

mit Zabaglione

Kontributor: **KAROLINA WIERCIGROCH**

Zutaten

Paste di Meliga

- 250 g Mehl
- 125 g extrafeine Polenta
- 100 g Zucker
- 250 g weiche Butter, in Würfeln
- 2 Eier
- Schale von 2 Zitronen
- Eine Prise Salz



PORTIONEN

Für 35 kleine
Kekse



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG50

REZEPT: PASTE DI MELIGA

- SCHRITT 1** In einer großen Schüssel Mehl, Polenta, Zucker, Salz und Zitronenschale miteinander verrühren.
- SCHRITT 2** Butter und Eier dazugeben.
- SCHRITT 3** Butter und Eier mit den Fingern einarbeiten, bis alle Zutaten einen weichen, gleichmäßigen Teig ergeben.
- SCHRITT 4** Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und für 30 Minuten ruhen lassen.
- SCHRITT 5** Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- SCHRITT 6** Den Teig in eine Spritztüte geben und damit die Kekse auf dem Backblech formen.
- SCHRITT 7** Backen, bis sie goldbraun sind – ungefähr 10-15 Minuten. Komplet abkühlen lassen.



Z a b a g l i o n e

- 4 Eigelb
 - 4 EL Zucker
 - 4 EL Vin Santo (oder anderen süßen Wein)
-

REZEPT: ZABAGLIONE

- SCHRITT 1** Einen Topf mit Wasser bei geringer Hitze zu sanftem Köcheln bringen.
- SCHRITT 2** Zucker und Eigelb in eine hitzefeste Schüssel geben und gründlich zusammenschlagen.
- SCHRITT 3** Der Zucker sollte sich auflösen und die gesamte Mischung etwas heller und schaumig werden – normalerweise dauert dies ca. 3-4 Minuten.
- SCHRITT 4** Die Schüssel über dem Topf mit Wasser platzieren, sodass ein Bain-Marie entsteht (das Wasser darf die Schüssel nicht berühren).
- SCHRITT 5** Unter ständigem Rühren langsam den Wein einfließen lassen.
- SCHRITT 6** Weiterrühren, bis die Mischung hell und schaumig ist – ca. 5 Minuten. Vorsichtig, dass das Eigelb am Rand der Schüssel nicht kocht. Sofort servieren.