

Zabaione mit Whiskey und Kaffee



ZUTATEN

Anzahl 10 Personen

10 Eigelbe
200 g Puderzucker
400 ml frisch gebrühter Kaffee
20 EL Whisky

Für die Gläser

20 EL Whisky
10 EL Kaffee
10 Biskuitkekse

Und so wird's gemacht:

1. Eigelbe mit Puderzucker, Kaffee und Whiskey in einer Metallschüssel über heißem Wasserbad so lange mit dem Schneebesen oder Rührgerät rühren, bis die Masse dickschaumig ist und sich das Volumen verdoppelt hat. Vom Feuer nehmen und kurz weiterschlagen.

2. Kekse grob zerbröckeln und in die Gläser geben. Darüber Whiskey und Kaffee träufeln und die Zabaione einfüllen. Sofort servieren.

Cantucci



ZUTATEN

Mandeln rösten

150 g Mandeln

Teig

250 g Zucker

40 g Butter, flüssig

2 Eier

1 Eigelb

2 EL Dessertwein (z.B. Vin Santo)

1 Bio-Orange, nur ½ abgeriebene Schale

2 Prise Salz

300 g Weissmehl

2 TL Backpulver

Formen

1 Eiweiss, verklopft

½ EL Zucker

Und so wird's gemacht:

Mandeln rösten

Mandeln auf einem Blech verteilen.

Rösten: ca. 5 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Mandeln etwas abkühlen, grob hacken.

Teig

Zucker, Butter, Eier, Eigelb, Wein, Orangenschale und Salz in einer Schüssel verrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit den Mandeln zur Masse geben, zu einem weichen Teig zusammenfügen.

Formen

Teig in 4 Portionen teilen, auf reichlich Mehl zu Rollen von je

ca. 3 cm Ø formen. Teigrollen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit wenig Eiweiss bestreichen, Zucker darüberstreuen.

Backen

Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Rollen etwas abkühlen, danach leicht schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Cantucci wieder auf das Backblech legen, ca. 5 Min. fertig backen. Herausnehmen, Cantucci auf einem Gitter auskühlen.