

## Erdbeeren mit Zimt-Zabaione

### Für 2 Personen

250 g Erdbeeren	2 Orangen, unbehandelt	3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker	0,5 TL Zimt	2 EL Zucker
20 ml Bitterorangen-Likör		

Die Erdbeeren vom Strunk befreien. Den Saft der Orangen auspressen. Die Eier trennen. Eine Metallschüssel ins Wasserbad stellen. Darin das Eigelb zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Orangensaft und dem Zimt etwa zwei Minuten aufschlagen bis die Masse andickt. Abschließend den Orangenlikör unter die Zabaione schlagen. Die Erdbeeren auf einem Desserteller mit der Zimtzabaione anrichten und servieren.

Stanislaw Schmidt am 20. Mai 2010