



Thermomix Adventskalender 2015 9. Türchen



GLÜHWEINZABAGLIONE

Zutaten:

120 g Zucker
6 Eigelb
120 g Glühwein
60 g trockener Marsala

Zubereitung:

- Schmetterling einsetzen, alle Zutaten in den Mixtopf und 9 Min./70 grad/Stufe
3 aufschlagen

Sofort heiß servieren!



Überreicht von Ihrer Thermomix-Repräsentantin **Kerstin Strutz-Reif**
Mobil 0171-1965081
DT 776955
Mail: kerstin.strutz@gmx.net