



# Sgroppino auf Rosenkavalier-Art

Dieses Rezept ist eine Hommage an den berühmten friulanischen Sgroppino, der noch besser mundet, wenn man ihn »auf Rosenkavalier-Art« zubereitet.

**Von Christoph Wagner**

## Zutaten für vier Portionen:

500 g Zitroneneis  
4 cl Tesoro-Tresterbrand  
125 ml Quinquin  
80 ml Schlagobers  
3-4 Tropfen Rosenwasser

- ❖ Vier Champagnerschalen oder Sektkelche im Tiefkühlschrank gut vorkühlen. Inzwischen in einer Schnabelkanne das Zitroneneis mit dem Handmixer aufschlagen, bis es weich wird.
- ❖ Nach und nach gekühlten Grappa, flüssiges Obers und Prosecco einrühren. Mit Rosenwasser parfümieren. Sofort auf die eisgekühlten Gläser bzw. Kelche verteilen und nach Geschmack mit Hippen oder Waffeln verzieren.
- ❖ **Achtung:** Sgroppino muss immer sofort nach dem Aufschlagen serviert werden, sonst gerinnt er.

17  58  
ESTERHÁZY

Esterházy Wein · Schloss Esterházy · 7000 Eisenstadt · Austria  
wein@esterhazy.at      www.esterhazywein.at