

Rezept Apfelsabayon

Rezept Apfelsabayon

Zutaten:

5 Eigelb
0,25 l Apfelsaft
130 g Zucker

Zubereitung:

Das Wasserbad zum Kochen bringen.

Die Eier trennen und die Eigelb in die Rührschüssel geben.

Den Saft zu den Eigelb geben und nur leicht verschlagen.

Die Flüssigkeit – Eiermasse über das Wasserbad geben und auf ca. 45° C erwärmen, dabei langsam mit dem Schneebesen oder Mixer leicht weiterschlagen.

Dabei aufpassen, dass das Wasserbad nicht kocht, sondern nur leicht köchelt.

Nach ca. 10 Minuten den Zucker zufügen und das Gemisch ca. 5 Minuten mit dem Mixer bei mittlerer Geschwindigkeit weiterschlagen.

Vom Feuer nehmen und weitere 5 Minuten weiterschlagen.

Eine Sauce für Nachspeisen.

Zurück zu Süßspeisen

Zurück zu Dessert/Nachtisch