



Altbier - Sabayon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Parfaits und warmen Aufläufen

Zutaten

- 1/4 l Altbier
- 2 Eigelbe
- Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 25 g Zucker
- 1 Msp. Zimt
- 1-2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad ausgiebig aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt2

Nach und nach das Altbier dazu geben, 2- 3 min weiterschlagen.

Schritt3

Etwas abkühlen lassen, mit Zitronensaft und Abrieb, sowie etwas Zimtpulver abschmecken und die geschlagene Sahne luftig unterheben.

Rezeptart: Sabayonen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altbier-sabayon/>