



Birnen Mus im Kelch, mit Amaretto und Champagner Sabayone

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, sommerlich, leicht, schnell gemacht, köstlich

Zutaten

- Für das Birnen Mus:
 - 1 grosse, reife, geschmackvolle Birne, geschält, entkernt, in Scheiben
 - 1 El Zitronensaft
 - 4 El Zucker
 - 100 ml trockener Weißwein
 - 1/2 Zimtstange
 - 1 El Amaretto
- Für den Champagner Sabayone:
 - Mark 1 Vanilleschote
 - 200 ml Champagner
 - 3 El Zucker
 - 4 Eigelbe
 - 1 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Das Birnen Mus:

Schritt2

Die Birnenscheiben sofort mit Zitronensaft marinieren, um ein Anlaufen zu verhindern.

Schritt3

Den Zucker hellbraun karamellisieren und mit dem Weißwein ablöschen.

Schritt4

Etwas köcheln lassen, damit sich der Zucker auflöst, dann die Birnen und die Zimtstange dazu geben, zugedeckt 4-5 min. köcheln lassen.

Schritt5

Die Zimtstange wieder entfernen und Alles mit dem Stabmixer pürieren. Den Amaretto dazu geben, in Kelchen aufteilen, sehr gut durchkühlen lassen.

Schritt6

Der Champagner Sabayone:

Schritt7

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt8

Den erhitzten Champagner nach und nach dazu geben, weiter schlagen, vorerst warm halten.

Schritt9

Kurz vor dem Servieren 1 El geschlagene Sahne unter heben und auf dem Birnen Mus verteilen, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** amaretto, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnen-mus-im-kelch-mit-amaretto-und-champagner-sabayone/>