



Eierlikör 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 frischen Früchten und Beeren, Fruchtgratins, Parfaits, Eiscreme etc.

Zutaten

- 2 ganze Eier
- 2 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 50 ml Eierlikör
- Mark 1 Vanillestange
- Etwas Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Die ganzen Eier und Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark auf einem heißen Wasserbad cremig, schaumig mit dem Schneebesen aufschlagen. Die Eigelbe gut ausgaren, das Volumen sollte sich nahezu verdoppeln.

Schritt2

Danach den Eierlikör dazu geben und mit einer Spur Salz und wegenger Frische etwas mit Zitronenabrieb abschmecken.

Rezeptart: Dessertsoßen

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