Karamell – Rum Sabayon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Zu Crumbles, Äpfeln, Birnen, Eiscreme oder Parfaits

Zutaten

- 50 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 4 cl Milch
- 4 cl Rum
- 3 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker in einem Sautoire zu einem hellbraunen Karamell brennen. Zurück ziehen, mit 4 - 5 El Wasser ablöschen, los kochen, etwas reduzieren. Die Milch, die Eigelbe und den Rum dazu geben, verschlagen.

Schritt2

Alles weiter auf einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat. Kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Sabayonen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karamell-rum-sabayon/