



Amaretto - Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Zu Mousse, Eiscreme, warmen Desserts, frischen Früchten

Zutaten

- 3 Eigelbe
- 1 El Zucker
- 4 cl Amaretto
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 El geschlagene Sahne
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe mit dem Zucker und Amaretto auf einem heißen Wasserbad "fluffig" aufschlagen, das kann 5 - 6 min. dauern.

Schritt2

Mit einer winzigen Prise Salz und etwas Zitronenabrieb abschmecken, kurz vor dem anrichten, die geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Sabayonen **Tags:** sabayon

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