

Glühwein - Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu pochierten Feigen oder warmen, winterlichen Soufflees oder Aufläufen

Zutaten

- 1/2 l trockener Rotwein
- 4 Eigelbe
- 4 El Rum
- 4 El Zucker
- 1/2 Zimtstange
- 3 - 4 Nelkenköpfe
- Saft 1/2 Zitrone, 1 Stück Zitronenschale

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Rotwein mit der Zimtstange, den Nelken und Zitronenschale erhitzen, ca. 10 min. "ausziehen" lassen.

Schritt2

In dieser Zeit die Eier mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, das kann 5 - 6 min. dauern, bis die Eier gut ausgegart sind.

Schritt3

Den heißen Rotwein dazu geben und wieder auf dem heißen Wasserbad 3 - 4 min. "schaumig - fluffig" weiter schlagen.

Schritt4

Sofort anrichten, servieren.

Schritt5

Wenn der Glühwein Sabayon länger "stehen" soll, dann von vorn herein etwas Stärke oder Mondamin mit aufschlagen.

Rezeptart: Sabayonen **Tags:** sabayon

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