

# 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/>