



# Kaffee Sabayon mit Kardamon Note

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Parfaits, Cremes, Mousse und Vielem mehr

## Zutaten

- 3 Eigelbe
- 40 g Zucker
- 1/8 l heiße Milch
- 2 El geschlagene Sahne
- 1/8 l extra starker Mocca oder Espresso
- 2 cl Kaffeelikör
- 1 - 2 Kardamon Kapseln

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgernden Schritten:

### Schritt2

Die Kardamom Kapseln zunächst mit dem heißen Mocca übergießen, etwas "ausziehen" lassen.

### Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad schaumig rühren, heiß und cremig aufschlagen.

### Schritt4

Die heiße Milch hinzufügen, 2 - 3 min. weiterschlagen, um eine sämige Konsistenz zu erhalten.

### Schritt5

Den Mocca ohne Kardamon und den Kaffeelikör hinzufügen; abkühlen lassen, die geschlagene Sahne unterheben.

**Rezeptart:** Sabayonen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaffee-sabayon-mit-kardamon-note/>