

# Orangen Sabayon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Cremes, Parfaits, Frucht Gratins, frischem Fruchtsalat und Schokoladendesserts

## Zutaten

- 3 Eigelbe
- Saft von 2 großen Orangen, ca. 1/4 l
- Abrieb von einer 1/2 Orange und einer 1/2 Zitrone
- 1 El Zucker
- 2 El geschlagene Sahne
- 2 cl Orangen Likör

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Zucker hellbraun karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Orangen - und Zitronenabrieb dazu geben, etwas reduzieren lassen.

### Schritt2

In der Zwischenzeit die Eier cremig aufschlagen und den reduzierten Orangenansatz dazu geben.

### Schritt3

Weiter 3 - 4 min. auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis alles schaumig - cremig geworden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind.

### Schritt4

Auskühlen lassen, den Orangen Likör dazu geben und mit 2 El geschlagener Sahne auflockern.

**Rezeptart:** Sabayonen

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