



Pistazien - Sabayon

- **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 warmen, wie kalten Desserts, Früchten und Vielem mehr

Zutaten

- 30 g Pistazienkerne
- 2 Eigelbe
- 1 El Zucker
- 125 ml trockener Weißwein
- 2 El geschlagene Sahne
- 1 Msp. Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pistazien klein hacken; Eigelbe, Speisestärke, Zucker und Weißwein auf einem heißen Wasserbad cremig - schaumig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt2

Die Pistazien dazu geben, kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt3

Mein Pistazien Sabayon lässt sich sowohl warm wie kalt servieren.

Rezeptart: Sabayonen

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