



Schneller, saisonaler Beerenfrucht - Cup mit Eierlikör - 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' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, saisonal, fruchtig

Zutaten

- 500 g vollreife Beerenfrüchte wie:
- Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren etc.
- 2 ganze Eier
- 2 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 50 ml Eierlikör
- Etwas Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die frischen Beeren putzen, waschen und auf Küchentrepp ablaufen lassen. Den Zitronenabrieb untermischen, auf Gläser oder dekorative Kelche verteilen.

Schritt3

Die ganzen Eier und Eigelb mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig, schaumig mit dem Schneebesen aufschlagen.

Schritt4

Die Eigelbe gut ausgaren und den Eierlikör dazu geben.

Schritt5

1 - 2 min. weiter schlagen und über den Beeren verteilen, sofort servieren.

Rezeptart: Sabayonen, Sonstiges **Tags:** fruchtig, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-saisonaler-beerenfrucht-cup-mit-eierlikoer-sabayon/>