

Williams Birnen Sabayon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Desserts mit Birnen, Gelees, Aufläufen, Beignets, Crêpes etc.

Zutaten

- 3 Eigelbe
- 40 g Zucker
- 1/4 l trockenen Weißwein
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 cl Williams - Birnengeist

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe und Zucker auf einem kochenden Wasserbad aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt2

Hin und wieder vom Feuer nehmen, es kann leicht zu heiß werden und sich verfestigen.

Schritt3

Den erhitzten Weißwein, dazu geben, weiterschlagen, bis ein lockerer, luftiger Sabayon entstanden ist; zuletzt den Birnengeist dazu geben.

Schritt4

Soll der Birnen Sabayon kalt gereicht werden, z. B. zu einem Birnen Gelee, kurz vor dem Anrichten, 2 El geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Sabayonen

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