

Orangen-Sabayon

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

4 Orangen
1 dl Weisswein
4 EL Orangenliqueur
4 Eier
6 EL Zucker

Zubereitung:

Die Orangen in Filets (d.h. Schnitze ohne Zwischenhäutchen) teilen, dabei den entstehenden Saft auffangen.

Eier, Zucker, Weisswein, Orangensaft und Liqueur in einer Metallschüssel oder Pfännchen gut verrühren.

Auf eine Pfanne mit kochendem Wasser stellen und solange rühren bis die Masse schaumig und dicklich ist.

Vom Herd nehmen und weiterrühren bis die Crème abgekühlt ist.