

# Apfelsabayon mit Nussglace

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

4 Kugel Glace, Nuss  
1.25 dl Apfelsaft  
3 Esslöffel Calvados  
3 Stück Eigelb  
1 Stück Ei  
3 Esslöffel Zucker

## Info

Pro Portion

7 g Eiweiss  
13 g Fett  
36 g Kohlenhydrate  
310 kKalorien  
1298 kJoule

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Das Sabayon erst unmittelbar vor dem Servieren zubereiten: In einer Metallschüssel Apfelsaft, Calvados, Eigelb, Ei und Zucker verrühren. Dann die Masse über einem heissen Wasserbad während 4-5 Minuten kräftig aufschlagen, bis sie schaumig ist und dicklich bindet. Nicht zu heiss werden lassen, sonst gerinnen die Eier!

2 Das Sabayon vom Wasserbad nehmen und noch 1-2 Minuten weiterschlagen. In Dessertschalen anrichten und je 1 Kugel Nussglace darauf setzen. Sofort servieren.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Sabayon mit 2 Eigelb zubereiten, restliche Zutaten halbieren.

1 Person: Sabayon mit 1/2 dl Apfelsaft-Calvados-Mischung, 3/4 Esslöffeln Zucker und 1 Eigelb zubereiten.