

Rezept

Baileys-Bananen-Sabayon

Ein Rezept von Baileys-Bananen-Sabayon, am 15.04.2026

Zutaten

4 Eigelbe	100 g feiner Zucker
50 ml Baileys (Whiskysahnelikör)	50 ml Bananennektar
Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Eigelbe mit Zucker und Zimt in einer Rührschüssel aus Metall oder Glas mit dem Handrührgerät leicht schaumig aufschlagen. Den Baileys und den Bananennektar nach und nach dazugeben und kräftig unterrühren.

2. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen, dabei darauf achten, dass die Schüssel das Wasser nicht berührt. Mit dem Rührgerät mindestens 10 Min. aufschlagen, bis die Sauce dick schaumig, aber noch locker ist. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und eventuell noch warm servieren.

3. Das Sabayon nach Wunsch in einem eiskalten Wasserbad schlagen, bis es komplett erkaltet ist.