

# VERPOORTEN-Weihnachtstee Sabayon

## Zutaten

(für 5 Personen)

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
6 Eigelbe  
100 g Zucker  
1 Prise Zimt  
200 g Milch  
15 g Weihnachts-Tee mit Früchten  
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL  
10 Feigen  
50 g brauner Zucker  
60 g Butter



## Zubereitung

1. Milch mit dem Tee aufkochen und für 8 Min. ziehen lassen, danach durch ein Tuch oder Haarsieb abpassieren.
  2. Den GELBEN KLASSIKER, Zucker, Milch, Eigelbe und Zimt im Wasserbad mit Hilfe eines Schneebesens aufschlagen. Achten Sie darauf, dass die Temperatur des Wasserbades kurz vor dem Siedepunkt gehalten wird. Es kommt hier nicht auf ein schnelles Schlagen der Masse an, sondern mehr auf die zu erreichende Temperatur von 80°C. Ab dieser Temperatur beginnt das Eigelb zu binden und die Masse erhält sehr schnell Volumen.
  3. Nehmen Sie die Sabayon mit dem Wasserbad von der Kochstelle und wenden sich der Zubereitung der Feigen zu.
  4. Der braune Zucker wird in einer beschichteten Pfanne geschmolzen und mit der Butter stückchenweise wieder abgekühlt, sodass er nicht verbrennt.
  5. Die Vanilleschote wird längs halbiert und das Mark herausgekratzt. Zusammen mit den geviertelten Feigen in den Butterkaramell geben und auf kleiner Hitze kurz ziehen lassen. Das Ganze dann mit einem Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (80 ml aus Rezept) verfeinern und auf tiefe Teller verteilen.
  6. Schlagen Sie die Sabayon nochmals kurz auf und verteilen diese über die Feigen. Ergänzen Sie das Dessert mit einer Kugel Eis Ihrer Wahl und schon ist das Weihnachtss Dessert servierfertig
- Tipp: Sie können das Ganze auch kurz unter dem Grill gratinieren.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Weihnachtstee Sabayon](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)