

Winterlicher Feigen-Vanille-Traum mit dem Gelben Klassiker

Zutaten

(Winterliches Dessert für 5 Personen)

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



Zubereitung

Vorbereiten:

1. Schneiden Sie von den Feigen die Strünke ab und vierteln Sie die Früchte.
2. Scheiden Sie eine Vanilleschote längsseitig auf und legen Sie sie beiseite.

Sabayon:

3. Die Milch erhitzen und mit dem Tee für 8 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit dann durch ein Tuch oder Sieb passieren.

4. Das Milch-Tee-Gemisch in einer Rührschüssel auf dem Wasserbad mit einer Prise Zimt versehen, den Zucker, 80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und sechs Eigelbe hineingeben, alles mit einem Schneebesen gut verrühren und erwärmen.

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.

Nehmen Sie die Sabayon mit dem Wasserbad von der Kochstelle und wenden sich der Zubereitung der Feigen zu.

5. Der braune Zucker wird in einer beschichteten Pfanne geschmolzen und mit der Butter stückchenweise wieder abgekühlt, sodass er nicht verbrennt. Die halbierte Vanilleschote dazugeben. Jetzt die geviertelten Feigen in den Butterkaramell geben und auf kleiner Hitze kurz ziehen lassen. Das Ganze dann mit einem guten Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (60 ml) verfeinern und auf tiefe Teller verteilen.

Anrichten der Weihnachts-Sabayon:

6. Schlagen Sie das Sabayon nochmals kurz auf und verteilen es 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: Winterlicher Feigen-Vanille-Traum mit dem Gelben Klassiker](#)

Winterlicher Feigen-Vanille-Traum mit dem Gelben Klassiker

[Link zum Rezept: Winterlicher Feigen-Vanille-Traum mit dem Gelben Klassiker](#)

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