

# Birnen auf Holunder-Sabayon

13

**Typ:** Nachspeise                      **Quelle:** zuhause

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** (für 6 Personen)

6 Williams-Christbirnen  
½ L Wasser  
250 g Zucker  
1 Vanilleschote  
Saft von ½ Zitrone

Außerdem  
125 g entstielt Holunderbeeren  
2-3 EL Wasser  
Saft von ½ Zitrone  
1 Vanillezucker  
Zucker nach Geschmack  
2 Eigelb  
175 mL Weißwein

**Rezept:** Die gewaschenen Birnen im Ganzen schälen und von unten her das Kerngehäuse aushöhlen. In einem hohen schanken Topf Wasser, Zucker, Vanilleschote und Zitronensaft aufkochen. Die Birnen aufrecht hineinstellen und bei geringer Hitze etwa 15 Minuten sanft garen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die gewaschenen Holunderbeeren, Wasser, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Dann durch ein Passiersieb rühren (flotte Lotte).

Eigelb und Weißwein bei sehr geringer Hitze (am besten im Wasserbad) aufschlagen, bis die Masse andickt - aber nicht kocht. Alles im kalten Wasserbad kalt schlagen. Holunderpüree unterschlagen.

Wie abgebildet zusammen mit den Birnen anrichten. Birnen eventuell mit Mousse au Chocolat