



Moscato-Sabayon mit Blätterteigflûtes

BLÄTTERTEIGFLÛTES

Zutaten für 4 Personen

80 g	Blätterteig	
1	Eiweiss	
1 TL	Zucker	
1 TL	Blütenkandiszucker	...gefunden habe ich „Suc' Violette“
	Mehl	

Zubereitung

- 1 . Backofen auf 220° C vorheizen. Für die Flûtes Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn auswallen. Daraus ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Blätterteigstangen leicht ineinander verdrehen und auf ein mit Packpapier belegtes Blech legen.
 - 2 . Eiweiss mit dem Zucker halb steif schlagen. Teig damit bestreichen. Mit Blütenkandiszucker bestreuen.
 - 3 . In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
-

SABAYON

Zutaten für 4 Personen

2 EL	Zitronensaft
4	Pfefferminzblätter
30 g	Rochzucker
1 dl	Wasser
2 dl	Moscato
6	Eigelb

Zubereitung

- 1 . Zitronensaft, Minze, Zucker und Wasser aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Durch ein Sieb giessen. Zitronen-Minze-Sud, Moscato und Eigelb in einer weiteren Schüssel verquirlen.
 - 2 . Masse ca. 5 Minuten über einem heissen Wasserbad mit dem Handrührgerät zu einer luftigen Masse aufschlagen. Bei ca. 80° C wird die Sabayon dickflüssig.
 - 3 . Schüssel vom Wasserbad heben. Sabayon kurz weiterschlagen. In Dessertschalen oder in Gläsern anrichten. Mit Flûtes servieren.
-