



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Zutaten:

Zubereitung:

Sabayonne auf Moltenbeeren

400 g Moltenbeeren
5 Stk Eigelb
3.5 EL Zucker

Eigelb mit Zucker über heissem Wasserbad rühren bis die Sabayonne fest ist. Beeren in Dessertschalen verteilen und die Sabayonne darüber giessen.