

## **Rezept Februar 2018**

### **Süße Nachos und Tee-Zabalgione**

#### **Zutaten Nachos:**

**50g Butter**

**3 Eier**

**35g Zucker**

**80ml Milch**

**20ml Orangenlikör**

**10g Salz**

**500g Mehl**

#### **Zutaten Zabaglione:**

**150ml Wasser**

**1 El Kräutertee nach Wahl**

**4-5 Eigelbe**

**4 El Zucker**

#### **Zubereitung Nachos:**

**Die Butter flüssig werden lassen. Die Eier und den Zucker verrühren. Die Milch, den Orangenlikör, die flüssige Butter und das Salz dazugeben und verrühren. Das Mehl hinzufügen, zu einem Teig verkneten und eine Stunde ruhen lassen.**

**Den Teig so dünn wie möglich (ca. 0,5mm) ausrollen, Dreiecke mit den Maßen 6x6x6 cm ausschneiden, in 180°C heißem Fett hellbraun ausbacken und auf Küchenpapier zum Abtropfen legen.**

#### **Zubereitung Zabaglione:**

**Aus Wasser und Teeblätter einen kräftigen Kräutertee bereiten. Etwas abkühlen lassen. Aus 1/8 Liter Kräutertee und den restlichen Zutaten über dem Wasserbad eine Creme aufschlagen. Sofort von der Hitze nehmen und am Besten sofort servieren.**

**Nachos noch warm mit Puderzucker bestäuben und mit der Zabaglione servieren**