



Sauce Hollandaise

im Deluxe Blender

Das brauchst du dafür:

- 15 ml Zitronensaft
- 20 ml Wasser
- 3 Eigelb
- 125 g Butter in Stücken (Kalt)
- ½ TL Knobi Genussalz von Edelschmaus
- ½ TL Zucker
- 1 TL Peach Passion Essigzubereitung von Edelschmaus

Außerdem zum Schluss nochmal :

- 125 g Butter in Stücken (kalt)

So wird´s gemacht:

- Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Blender geben. Das voreingestellte Programm SAUCE auswählen und starten.
- Wenn ADD angezeigt wird, das Programm mit CANCEL beenden.
- Die restliche Butter hinzufügen
- Mit der PULSE - Funktion solange drücken, bis die Sauce cremige ist.