

Leichte Sauce Hollandaise

Zutaten (4 Portionen)

70 g Butter
150 g Schmand oder Creme Fraiche
80 g Weißwein (oder Spargelwasser)
2 Eier
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 8 Minuten / 80° / Stufe 3,5 rühren.

Tipp:

Alle Zutaten sollten die gleiche (Zimmer)Temperatur haben. Deshalb alle Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

Sollte die Soße doch mal gerinnen sollte kann man sie noch einmall kurz (10 Sekunden / Stufe 8) aufschlagen.

