



## Syllabub

### Ein schneeweißer und schweißtreibender Dessert-Genuß

Der Syllabub entstand im 17. Jahrhundert und ist ein traditionelles englisches Dessert.

Die Rezeptur klingt einfach: Weißwein wird mit ausgepresstem Zitronensaft und Zesten der Zitronenschale aromatisiert und mit Zucker gesüßt. Darunter wird dann die geschlagene Sahne gehoben bzw. die flüssige Masse mit der Sahne verschlagen. Diese kann auch zusätzlich mit geschlagenem Eiweiß vermischt sein. Zusätzlich zum Weißwein kann man Portwein oder Sherry daruntermischen. Auch sind historische Rezepte mit Orangen bekannt. Als nichtalkoholische Zutaten können statt des Weines Apfelsaft oder Fruchtpüree verwendet werden.

Die Herstellung von steif geschlagener Sahne oder Eiweiß war früher ohne entsprechende Hilfsmittel ein sehr arbeitsintensiver Prozess. Daher wurden Desserts wie Syllabub vor allem in Haushalten serviert, die es sich leisten konnten, Küchenpersonal anzustellen.

Eine wahre Renaissance erlebte Syllabub im 19. Jahrhundert: mit der Entwicklung von mechanischen Handrührgeräten war es nun auch weniger reichen Haushalten möglich das zeitintensive Rezept umzusetzen.

Das Besondere am Syllabub ist, dass kein Eigelb verwendet und die Masse nicht erwärmt wird.

Hier die Variante der Zeitreise Gilching :

100 ml	trockener Weißwein
2 EL	trockener Sherry oder Portwein (am besten Weißen)
1	ungespritzte Zitrone
60 g	Zucker
300 ml	Sahne
	Muskat

Die Zitrone waschen und trocken tupfen und die Schale in dünnen Streifen oder Spiralen abschälen.

Den Saft auspressen.

Den Wein, Sherry/Portwein, Zitronensaft und die Zitronenschale zusammen einige Stunden ziehen lassen.

Dann den Zucker darin auflösen und eine Prise von der Muskatnuss dazu reiben.

Dann mit einem Schneebesen — also von Hand - die Sahne nach und nach darunter schlagen, bis eine Creme entsteht.

Die Sahne gerinnt trotz der Säure aus der Zitrone und dem Wein nicht, wenn man sie vorsichtig von Hand unterschlägt. Es ist wichtig den richtigen Zeitpunkt zu finden, an dem man aufhören muss, bevor sich die Masse trennt. Ansonsten entstehen kleine Butterstückchen, die im Wein schwimmen. Mit einem elektrischen Rührgerät gelingt dies praktisch nie. Der Syllabub wird auch nicht ganz so steif wie Schlagsahne.

Es empfiehlt sich den Syllabub unbedingt mit langstieligen Löffeln und in durchsichtigen Gläsern zu servieren und mit den eingelegten oder frischen Zesten zu garnieren: so kommt die schneeweiße Masse, die mit viel Zeit und Hingabe hergestellt wurde, richtig zur Geltung !

Die Masse eignet sich auch als Teil eines Schichtdesserts oder Topping auf beispielsweise Kuchen oder Obstsalat.

Im Kühlschrank ist die Masse auch gut einen Tag haltbar, eventuell muss nochmals nachgeschlagen werden.

Viel Spaß und Guten Appetit !

wünscht Euch das Zeitreise-Team

Quellen: Wikipedia, [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de), Youtube Kanal: Tasting history with Max Miller

Renaissance



Foto: Annette Reindel

Rezept schon  
ausprobiert?  
Dann schick  
uns ein Foto an  
[info@zeitreise-  
gilching.de](mailto:info@zeitreise-gilching.de)