



Mayonnaise

Zutaten:

EIGELB	60 G	CAYENNEPFEFFER	
GANZE EIER	2	TRAUBENKERNÖL	750 ML
SENF	150 G	SHERRYESSIG	N. B.
SALZ			

Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft 	Drehzahl 	Dauer 	Deckelöffnung	Anmerkungen
1 Eigelb Eier Salz Cayennepeffer Senf	60 g 2 - - 150 g	In die Schüssel geben	-	700 U/min	10 Sek.		
2 Traubenkernöl	750 ml	Durch die Deckelöffnung rasch hinzugießen	-	2500 U/min	1 Min.		
3 Sherryessig	n. B.	Hinzugeben und kurz pürieren	-	2500 U/min			Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Mit ganzen Eiern bekommt die Mayonnaise eine steifere Konsistenz.