

# Crème fraîche-Köpfli

mit «Weisser Nuss-Biber»-Spitzen



## Zubereitung ergibt 10 Köpfli

### Vorbereitung

1 grosses Gefäss oder 10 kleine Gläser in Kühlschrank stellen  
5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen  
2 dl Vollrahm steif schlagen und in den Kühlschrank stellen

### Garnitur

3 Weisse Nuss-Biber 60g in Streifen schneiden  
und im auf 200°C vorgeheizten Ofen 3 Minuten toasten.  
filetierte Orangenschnitze vorbereiten  
(für Frühling: Erdbeeren oder Waldbeeren)

1	Ei	Alles in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
1	Eigelb	
100 g	Zucker	
30 g	Honig	
½	Vanilleschote, ausgekratzt	
500 g	Crème fraîche	Crème fraîche und geriebene Orangenschale
2	Orangen, nur Schale	daruntermischen.
5 Blatt	Gelatine	Eingeweichte Gelatine mit 2 EL Crème auflösen und unter die Masse mischen.
2 dl	Vollrahm	Sorgfältig unter die Masse ziehen. In gekühltes Gefäss oder kleine Gläser geben, glattsteichen.

Köpfli aus kleinen Gläsern auf Teller stürzen oder aus grossem Gefäss mit zwei Löffel Nocken formen und auf die Teller verteilen. Mit filetierten Orangenschnitzen, getoasteten Weisser Nuss-Biber-Streifen und Puderzucker garnieren.

Rezeptkreation: Rahel Manser