

Appenzeller Bärli-Biber-Mousse



Echte
Appenzeller Bärli-Biber®

Zubereitung für 4 Personen

150 g	Rahmquark	
1 TL	flüssiger Honig	In eine Schüssel geben und gut umrühren
1	Bärli-Biberli 75 g	Mit Röstiraffel zur Masse raffeln und vermischen
1	Eiweiss	
2 EL	Zucker	Steif schlagen
1 dl	Vollrahm	Steif schlagen
2 EL	Appenzeller Alpenbitter	Am Schluss dem geschlagenen Rahm unterrühren Eiweiss und Rahm sorgfältig unter die Masse ziehen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühl stellen.