

Appenzeller Bärli-Biber-Glacé

mit Zwetschgen-Coulis



Echte
Appenzeller Bärli-Biber®

Zubereitung für 6 Personen

1	Ei	
1	Eigelb	
3 EL	Zucker	Alles in eine Schüssel geben und rühren bis die Masse hell und schaumig ist.
1	Bärli-Biberli à 75 g	Ca. 1 Stunde tiefkühlen, fein reiben.
1 Msp	Zimt	Biberli und Zimt daruntermischen.
1	Eiweiss	Steif schlagen
1 EL	Zucker	Zugeben und weiterschlagen bis die Masse glänzt.
2 dl	Rahm	Steif schlagen
		Sorgfältig mit dem Eischnee unter die Eimasse ziehen
		Die Masse zugedeckt mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Zwetschgen-Coulis

150 g	Zwetschgen, aufgetaut	
1 dl	Portwein	
1	Zimtstange	
1 EL	Zucker	Alles in eine Pfanne geben und aufkochen. Auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten köcheln. Zimtstange entfernen, etwas abkühlen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

4 Meringue-Körbli

Zwetschgen-Coulis auf Teller verteilen, Meringue-Körbli (sind bei Coop erhältlich) daraufsetzen.
Aus der Bärli-Biber-Glacé mit einer Glacé-Zange Kugeln formen und in die Körbli setzen.
Mit Pfefferminze und gerösteten Mandelscheiben garnieren und sofort servieren.