www.parks.swiss

www.biosphaere.ch

Ziger Minze Köpfli aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch

Dessert

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit: ca. 6 Stunden

Zutaten

- 320g frischer Entlebucher Ziger
- 3 frische Eier
- 120g Zucker
- 40g Puderzucker
- 2dl Echt Entlebuch Minzensirup
- 4dl Käserei-Rahm
- 10 Blatt Gelatine

Zubereitung

- Die Gelatine in heissem Wasser einweichen und den Rahm schlagen.
- Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, Ziger, Puderzucker und Sirup darunter rühren.
- Die Gelatine dazugeben und ebenfalls gut unterrühren.
- Anschliessend den Rahm unter die Masse ziehen.
- Die Masse in Formen füllen und für sechs Stunden in den Kühlschrank stellen.

Autor

Willi Kuster
Ferien- und Wellnesshotel Rischli
Sörenberg

Tipps

- Anstelle von Minzensirup können auch andere Entlebucher Sirupe verwendet werden.
- Anstelle von Gelatine und Eiern 400g Qimiq verwenden.