



BÄRLI-BIBER-GLACE

MIT ZWETSCHGEN COULIS

Vor- und Zubereiten:

Bärli-Biber-Glacé: ca. 20 Min. / Gefrieren: ca. 4 Std.

Zwetschen-Coulis: ca. 30 Min

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Bärli-Biber-Glacé:

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 3 EL Zucker
- 1 Bärli-Biber à 75g
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Eiweiss
- 1 EL Zucker
- 2 dl Rahm, steif geschlagen

Zwetschgen-Coulis:

- 150g tiefgekühlte Zwetschgen, aufgetaut
- 1 dl Portwein
- 1 Zimtstange
- 1 EL Zucker
- 4 Meringue-Körbli





ZUBEREITUNG:

Bärli-Biber ca. 1 Stunde tiefkühlen, danach fein reiben.

Ei, Eigelb und Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Geriebener Biber und Zimt darunter rühren. Das Eiweiss steif schlagen, Zucker begeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Mit Schlagrahm sorgfältig unter die Ei-Masse rühren. Die Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren.

Zwetschgen mit Portwein, Zimtstange und Zucker aufkochen, auf kleiner Stufe ca. 10 Min. köcheln. Zimtstange entfernen, etwas abkühlen, pürieren, durch ein Sieb streichen.

Bärli-Biber-Glacé lässt sich im Voraus zubereiten und zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Zwetschgen-Coulis 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.