



Appenzeller Biberglace auf Zwetschgen-Coulis

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Gefrieren: ca. 5 Std.

Biberglace ergibt ca. 5 dl

1 Ei

1 Eigelb

3 Esslöffel Zucker

1 kleiner Biber (75 g; z. B. Appenzeller Bärli Biber, gefüllt) ca. 1 Std. tiefgekühlt, fein gerieben

1 Esslöffel Lebkuchengewürz

1 Eiweiss

1 Esslöffel Zucker

2 dl Rahm, steif geschlagen

1. Ei, Eigelb und Zucker schaumig rühren, bis die Masse heller ist. Biber und Lebkuchengewürz darunterühren.
2. Eiweiss steif schlagen, Zucker begeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Mit Schlagrahm sorgfältig unter die Eimasse rühren.

Gefrieren: Die Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren.

Zwetschgen-Coulis

150 g tiefgekühlte Zwetschgen, aufgetaut

1 dl Portwein

1 Zimtstange

1 Esslöffel Zucker

4 Meringue-Körbli
(z. B. von Coop)

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

Servieren: Zwetschgen-Coulis auf Tellern verteilen, Meringue-Körbli daraufsetzen. Aus der Biberglace mit einem Glaceportionierer 4 Kugeln formen und in die Körbli verteilen. Sofort servieren.

Lässt sich vorbereiten: Biberglace 1 Woche im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Zwetschgen-Coulis 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Person: 22 g Fett, 7 g Eiweiss, 41 g Kohlenhydrate, 1668 kJ (399 kcal)

