AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Schweiz

SAMT UND SEIDE



KURZ VORGESTELLT

Aus Eiern, Rahm und Zucker lässt sich mit einem Schuss Cointreau spontan eine feine Crème zubereiten. Ein altes bäuerliches Rezept wie es unter anderem aus dem westschweizerischen Kanton Waadt überliefert ist. Eine Creme nach Grossmutterart.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3	Ei	3 dl	Vollrahm
3 EL	Zucker	2 EL	Cointreau

ZUBEREITUNG

1. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Das Eiweiss zu Schnee schlagen, ebenso den Rahm steif schlagen.
2. Alle Zutaten vorsichtig mischen. So bleibt die Crème luftig. Zuletzt den Cointreau unterziehen. Kühl stellen und noch am selben Tag geniessen.

TIPP: Je nach Vorliebe kann statt Cointreau auch ein anderer Likör, ein anderes Destillat wie Cognac oder Rum verwendet werden.

Rezept: Vreni Isenschmid. À point. Alte Rezepte neu entdeckt. Basel 2013 - Foto: compactcook.com