

# Rezept

## Appenzeller Biberfladenparfait



### Zutaten:

- 3 Eigelb
- 5 El Zucker
- 1 El Biberfladengewürz
- 1 El Schokoladenpulver
- 1 Vanillestengelmark
- 70g geriebener Biberfladen vom BÖHLI
- 2 1/2 dl Rahm
- 2 Eiweiss
- 1 El Zucker
- Evtl. Rotweinzwetschgen

### Zubereitung:

Eigelb und Zucker so lange rühren, bis die Masse hellgelb ist. Biberfladengewürz, Schokoladenpulver und Vanillemark darunter rühren. Geriebenen Biberfladen dazu geben. Steif geschlagenen Rahm darunter ziehen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unter die Creme heben. In Förmchen (oder eine Cakeform) füllen und gefrieren lassen (mindestens 3 Stunden). Zum Servieren aus den Förmchen nehmen und z.B. mit Rotweinzwetschgen anrichten.