

Zürioberland Regionalprodukte

c/o Pro Zürcher Berggebiet
Bahnhofstrasse 13 | Postfach 161
8494 Bauma
Tel +41 52 396 50 90
Fax +41 52 396 50 98
regionalprodukte@zuerioberland.ch
www.zuerioberland-regionalprodukte.ch

Beeren-Meringue-Traum

Rezept für 4 Personen: 4 Gläser mit je 3 dl Inhalt



Zutaten

500 g	Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Beerenmischung...)
n.B.	Zucker
1 TL	Zitronensaft
2 EL	Pfefferminze von der Stiftung zur Palme
2	Meringues (ca. 20 g) vom SennHofladen
1,5 dl	Rahm von einer unserer Zürcher Oberländer Käsereien

Zubereitung

- Beeren waschen und nach Belieben klein schneiden oder auch pürieren.
- Beeren mit Zucker, Zitronensaft und fein geschnittene Pfefferminze mischen, ca. 10 Minuten marinieren, danach in Gläser abfüllen.
- Meringues zerkrümeln und erst kurz vor dem Servieren in die Gläser geben.
- Rahm schaumig schlagen, über die Meringues geben.
- Etwas Pfefferminze zum Garnieren, frisch servieren!

natürli Zürioberland wünsch en Guete.