



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Berner Zwiebelkuchen



Chlepfen-Annis Pouletbrüstli, Gefüllt mit Dörrfrucht,
Nudeln mit Saisongemüse



Grossmuettis Süssmoschtcreme vom Emmital

Zutaten:

Zubereitung:

Grossmuettis Süssmoschtcreme vom Emmital

3 Stk.	Eier	frisch
1/2 Stk.	Zitrone	Saft u. feingeraffelte Schale
50 g	Zucker	
2,5 dl	Süssmost	
1,5 dl	Nydle	
8 Stk.	Löffelbiskuit	
1 Stk.	Apfel	rot, achteln
4 Blatt	Zitronenmelisse	Dekoration

Süssmostcreme:

Alles zusammen, ohne Nydle, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 2 Minuten weiter köcheln lassen (Rühren nicht vergessen). Nach dem Erkalten 2 dl. geschwungene Nydle darunterziehen und mit Löffelbiskuit verführerisch garnieren. Apfel mit Schale im Zuckerwasser und wenig Weisswein garen.