



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Basler Mehlsuppe

Basler Herrenschnitzel mit grünem Spargel breiten Nudeln

Basler- Lächerli auf Zabaglione

Zutaten:

Zubereitung:

Basler- Lächerli auf Zabaglione

100 g	Baslerlächerli	mahlen / Würfel 0.5 cm
2 cl	Kirsch	
3 cl	Weisswein	
4 stk	Eigelb	
60 g	Zucker	
2 dl	Weisswein	

Auf Backpapier ca .8 Minuten bei 210° C braun rösten. Die Hälfte mahlen und mit Kirsch und Weisswein aufgiesen.

Eier, Zucker, Lächerli-Kirschmasse in eine dünnwandige Schüssel geben und mit dem Schwingbesen so lange rühren, bis die Masse hell ist. Im knapp siedenden Wasserbad zu einem festen Schaum schlagen. Sobald der Schaum fest ist die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und den Schaum weitere 2 min schlagen. Sofort in 4 bereitgestellte Gläser füllen und servieren. Geröstete Lächerliwürfel darüber streuen.