

## Rezepte «Eusi Landchuchi»

### Halbgefrorenes mit Honig und Baumüssen mit Tessiner Alpkäse

für 4 Personen

#### Dessert von Adrian Feitknecht

- 50 g Eigelb
- 48 g Zucker
- 72 g Honig
- 3 dl Rahm, steif geschlagen
- 24 g Baumüsse, gehackt

Honig im Glas im Wasserbad erwärmen, bis er flüssig ist. Eigelb, Zucker und flüssigen Honig mit dem Schwingbesen in einer Chromstahlschüssel aufschlagen. Die Schüssel auf eine Pfanne setzen und über dem leicht köchelnden Wasser zu einem dicklichen Schaum schlagen. Sofort aus dem Wasserbad nehmen und noch weiter schlagen, bis die Masse leicht abgekühlt ist. Baumüsse und Schlagrahm zugeben und sorgfältig unterziehen.

In einer Schüssel zugedeckt mind. 4 Stunden tiefkühlen.

- 200 g Tessiner Alpkäse
- ev. Baguette

#### **Anrichten**

Das Halbgefrorene auf Dessertteller anrichten, den Alpkäse aufschneiden und dazu anrichten.