

Erdbeeren Schnitte mit Edelspez

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

4	Stück	Eigelb
110	g	Zucker
30	g	Maisstärke
3	dl	Milch
1	dl	Edelspez
1/2	Stück	Vanillestengel
16	Stück	kleine Blätterteig Rechtecke

Zubereitung

Blätterteig mit der Gabel stechen und
Minuten backen, bis kleine Kissen en
Stücke schneiden. Eigelb mit dem Zu
Milch, Edelspez in eine Pfanne geben
kurz aufkochen. Durch ein Sieb passi
Gemisch verrühren, kurz erwärmen,
eine Schüssel geben und zugedeckt k
ist, kurz aufrühren und in einen Sprit
Creme auf die Blätterteigkissen dres
ausgarnieren. Am Schluss mit Puderz



Das passende Getränk

Das Edel spez ist ein sehr ausgewogenes Getränk von unübertroffener Qualität. Hierzu gehen wir die hochwertige zweizeilige Sommerbiere mit zwei Aromahopfen der Sorten Smaragd, Tettnang. Die gut ausbalancierten Aromen, gepaart mit einer schneeweißen Schaumkrone machen das Edel spez zu einem harmonischen Premiumklassenbier. Es besticht durch eine schneeweiße Schaumkrone rundet das Erlebnis ab.





Schütze

Edelspez

Schützengarten

SPEZIALBIER MIT EDEL-HOPFEN

