



BeO-Kochtipp

Wyländer Käsemousse

Zutaten

1	Blatt Gelatine
4	Eigelb
½ dl	Milch
150 g	Geriebener Weinländer (milder Käse)
20 g	Gehackte Baumnüsse
2 dl	Vollrahm
	Muskat
	Weisser Pfeffer

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken.

Eigelb schaumig rühren.

Milch aufkochen, Pfanne vom Herd ziehen und Gelatine zur Milch rühren, zum Eigelb geben und gut verrühren.

Käse und Baumnüsse unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Rahm steif schlagen, sorgfältig unterziehen und Mousse zugedeckt kühl stellen.

Mit zwei Esslöffeln Klösschen abstechen und zu einem Salatteller servieren.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

