

Ergibt 5 Chöpfli

Vor- und Zubereitung: ca. 45 Min.
Kühlstellen: ca. 2 Std.

Zutaten:

2.5 dl Milch
1 Stk. Vanillestängel
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
30 g feiner Rheintaler Ribelmais original AOP
4-5 Blatt Gelatine
2 Eigelb
60 g Zucker
2.5 dl Vollrahm, geschlagen

Zubereitung:

1. Milch, Vanillestängel und geriebene Zitronenschale zum Kochen bringen und durch ein Sieb in eine Pfanne passieren lassen. Aufkochen.
2. Rheintaler Ribelmais in die kochende Milchmenge einrühren und bei schwacher Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Vom Feuer nehmen.
3. Gelatine in einer flachen Schale 10 Minuten in Wasser einweichen. Unter die noch heisse Milchmenge ziehen.
4. Eigelb und Zucker schaumig rühren, unter die noch heisse Masse ziehen, dann im Kühlschrank ca. 20 Minuten abkühlen bis es leicht zu stocken beginnt.
5. Rahm darunterziehen und die Masse in Förmchen abfüllen, 2 Stunden kühlen.
6. Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und vorsichtig auf Teller stürzen. Mit einem Früchtepurée der Saison (z.B. Himbeer, Erdbeer, Kirschen) servieren.