

Eierlikör-Glace

■ *Dieses Rezept war mein Gästehit, leider habe ich es verloren.* *Andreas Brodbeck, Münchenstein*

Für 4 Personen: 1,8 dl Schlagrahm, 2 Beutel Rahmhalter, 2-3 EL Zucker, 1,5 dl Eierlikör, 1 Ei, 1 Vanilleschote.

In einer Schüssel den Schlagrahm mit dem Rahmhalter steif schlagen, dann den Zucker und den Eierlikör darunter rühren. Das Ei teilen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Das Eigelb mit dem Vanillemark verrühren und unter die Rahm-Masse rühren. Das Eiweiss zu Schnee schlagen, vorsichtig unter die Masse ziehen und diese in einen Behälter füllen. Die Masse im Tiefkühler einige Stunden gefrieren lassen. Zum Servieren die Glace in Würfel schneiden oder Kugeln formen. *Gabriela Stammbach*

Richten Sie Ihre Fragen zu Küche und Ernährung schriftlich, mit dem genauen Absender und Ihrer Telefonnummer, an: *Redaktion CoopZeitung, Kochbriefkasten, Postfach 2550, 4002 Basel*. Sie können auch anrufen: *Coop-Line, Tel. 156 46 00, Code 2601, 86 Rp./min.*
