

Schönegründler Pilzcreme

Zutaten für 4 Personen:

200 g Pilze
2 dl Wasser
150 g Zucker
1 EL Zitronensaft
4 Eigelb
60 g Zucker
2 dl Rahm
evt. einige Tropfen Likör nach Wahl

Pilze fein schneiden.

Wasser Zucker und Zitronensaft während 3 Minuten aufkochen.

Pilze kalt abspülen, abtropfen und sofort zum Sirup geben. Aufkochen, während 10 bis 15 Minuten leicht köcheln. Anschliessend auskühlen und abtropfen lassen.

Eigelb mit Zucker aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Pilze und zuletzt den steif geschlagenen Rahm darunterziehen. Nach Belieben mit einigen Tropfen Likör parfümieren.

Die Schönegründler Pilzcreme ist schnell zubereitet und kann sehr phantasievoll angerichtet werden.

En Guete



wünscht

Pilzverein **Schönengrund-Wald**

24. Oktober 2005