

# LIMETTEN-HOLUNDERMOUSSE



---

**ZUTATEN:** 2.5 dl Qimiq (Rahmprodukt von Emmi), Saft von 4 Limetten, 100 g Zucker, 6 Holunderbonbons, 2.5 dl Vollrahm

**VORBEREITUNG:** Das Qimiq mit der Anschlagmaschine glatt rühren. Vollrahm halbsteif schlagen. Bonbons in einer Sauteuse oder Pfanne schmelzen lassen.

**ZUBEREITUNG:** Saft, Zucker und geschmolzene Bonbons mit dem glatt gerührten Qimiq gut mischen. Erst zum Schluss den geschlagenen Rahm langsam unterheben, zuerst  $\frac{1}{3}$  und nachher den Rest. Im Kühlschrank fest werden lassen. Sobald die Masse fest ist, mit einem Dressiersack mit aufgesetzter Sterntülle in die vorgefertigten Honigwabenkörbchen abfüllen. ↘

---

## HONIGWABENKÖRBCHEN

**ZUTATEN:** 200 g Puderzucker, 125 g Butter (warm), 100 g Honig (warm),  
100 g Mehl

**ZUBEREITUNG:** Alle Zutaten zu einem Teig vermengen. Kleine Fladen formen, auf dem Backblech verteilen und bei 180 Grad im Backofen ca. 12 Minuten backen, bei gewünschter Braunfärbung rausnehmen. (Die Backzeit kann sich je nach Grösse ändern.) Achtung, die Masse verläuft im Backofen, nicht zu nahe voneinander auf dem Blech anordnen.

## ORANGEN-BROMBEERENSCHAUM

**ZUTATEN:** 2 dl Orangensaft, 100 g Zucker, 6 Brombeerbonbons, 2.5 dl Vollrahm

**VORBEREITUNG:** Vollrahm halbsteif schlagen. Bonbons in einem Pfännchen schmelzen lassen.

**ZUBEREITUNG:** Saft, Zucker und flüssige Bonbons mischen. Erst zum Schluss den geschlagenen Rahm langsam unterheben, zuerst  $\frac{1}{3}$  und nachher den Rest. Im Kühlschrank fest werden lassen. Sobald die Masse fest ist, mit einem Dressiersack mit aufgesetzter Sterntülle in schöne kleine Gläschen abfüllen.