

# Lämpematt-Liselis Äpeeri-Gschlaber

Zutaten für 10 Personen:

1.5 kg	Erdbeeren
300gr	Erdbeergelee
5 Stk.	Zitronen (nur Saft)
5 dl	geschlagener Rahm
4cl	Maraschino
10 Kugeln	Zitronen-Sorbet



Zubereitung:

Die Erdbeeren sorgfältig waschen, durch die Röstiraffel drücken, Maraschino, Erdbeergelee und Zitronensaft sowie den geschlagenen Rahm hinzufügen, vorsichtig mischen.

In Schale anrichten mit einer Kugel Zitronen-Sorbet ergänzen und mit „Guetzi“ verzieren.

Dazu trinken wir eine Kaffee und ein

## Brächere-Brönnts:

Zutaten:

250 g	Zucker
3 dl	Wasser
1 l	Bäziwasser (Kernobst Branntwein)
1	Zimtstengel
4	Süssholzstengel (25 g)



Zubereitung:

Zucker in die Kasserolle goldgelb karamelisieren, mit Wasser ablöschen, Süssholz und Zimtstengel beifügen und während 15 Minuten leicht kochen lassen, durchsieben und erkalten lassen, Den Bäzi beigeben und in Flasche abfüllen.

Tipp:

Der Schnaps eignet sich, um mit Zimt- oder Süssholztee gemischt zu werden. 1/2 Schnaps + 1/2 Tee