

Rösslifuhrmes Moschtpfludi



Zutaten für 10 Personen:

1.5 lt Apfelwein
400g Zucker
1.2 kg geschälte Apfelschnitze
2 ganze Äpfel
8 Eiweiss
0.5 dl Apfel Schnaps (z.B. Gravensteiner, Berner Rose, Calvados)
Saft von zwei Zitronen

Zubereitung:

Apfelwein, Apfelschnitze, Zitronensaft und Zucker zusammen kochen, bis die Aepfel weich sind.

Im Mixer pürieren und erkalten lassen.
Den Schnaps beimischen.

Die ganzen Äpfel mit der Röstiraffel raffeln und beimengen.
Kurz vor dem servieren die Eiweisse mit etwas Zucker steifschlagen und unter die Apfelmasse heben.

Den Pfludi in einer Schale mit einem "Güetzi" servieren.

Als Variante kann man auch gekochte Apfelschnitze und Zimteis dazu anrichten.