

# UR ROSOLI REZEPTE

## Piña Rosana

Der fruchtige Südseetraum mit dunkler Seele

3 cl UR-ROSOLI  
3 cl Malibu Coconut Rum  
1 Scheibe frische Ananas geschnitten  
2 TL Palmzucker od. brauner Zucker  
mit Holzstößel zerdrücken,  
mit Crushed Ice auffüllen

---

## Primosoli (Apéro)

Der stylige Appetizer mit animierender Tiefe

4 cl Martini-Dry od. Pimms Nol  
2 cl UR-ROSOLI  
nach Bedarf Eiswürfel

---

## Seelenwärmer-Tee

Der feurige Einheizer für kalte Tage

2 TL UR-ROSOLI Seelenwärmer-Tee  
2 dl kochendes Wasser  
10 Minuten ziehen lassen, absieben  
4cl UR-ROSOLI zugeben

---

## Winterzauber Turbo

Der pfliffige Einheizer für kalte Tage

3 EL (45ml) UR ROSOLI Punsch  
20-40ml UR ROSOLI Likör  
250ml heisses Wasser zugeben  
Umrühren und pfliffige Wärme geniessen!

---

## UR-ROSOLI-Parfait

Für 6 Personen

110 g UR-ROSOLI-Kirschen (Abtropfgewicht)  
300 ml Vollrahm  
50 ml UR-ROSOLI

## Caipi-Rosoli

Der brasilianische Sour nach Urschwyzler-Art

5 cl UR-ROSOLI  
2 cl Limettensaft  
1 Limette geschnitten  
6 UR-ROSOLI Kirschen  
2 TL Palmzucker od. brauner Zucker  
alles mit Holzstößel zerdrücken,  
mit Crushed Ice auffüllen

---

## Black-Honey

Der fließende Honeymoon mit französischer Eleganz

2 cl UR-ROSOLI  
2 cl Cointreau  
nach Bedarf Eiswürfel

---

## 2 Raben-Kaffee

Der charaktervolle Kafi-Schnaps mit 2 Seelen in der Brust

Heller Innerschwyzler Kaffee  
2cl UR-ROSOLI  
2cl Kirsch  
1 Würfel Rohrzucker

---

## Kafi-Läbchueche

Der gewürzige Wintertraum mit süsswarmer Seele

Heller Innerschwyzler Kaffee  
4cl UR-ROSOLI  
1 Würfel Rohrzucker  
1 Tupfer Schlagrahm oben drauf

---

## Zia Rosolitta

Die karibische Sonnenglut mit Schwarzkirschen-Pfiff

3 cl brauner Rum  
3 cl UR-ROSOLI  
4 Orangenschnitze geschnitten  
mit Holzstößel zerdrücken,  
mit Crushed Ice auffüllen

---

## Digestoli (Digestiv)

Der kraftvolle Aufräumer mit feuriger Glut

2 cl UR-ROSOLI  
2 cl Chrüter

---

## RosoVanilla (Dessert)

Die cremig-zarte Versüssung zum dahinschmelzen

ca. 12 UR-ROSOLI Kirschen  
1 Kugel Vanilleeis  
2 cl UR-ROSOLI  
evt. 2-3 Tupfer Schlagrahm

---

## Brown-Eagle

Die schottische Verführung mit schmelzendem Zimtbouquet

2 cl UR-ROSOLI  
2 cl Bailey's  
2cl Schlagrahm  
1 Prise Zimtpulver drauf

---

Die UR-ROSOLI-Kirschen fein hacken und beiseite stellen. Rahm, UR-ROSOLI und die Hälfte des Zuckers in eine Schüssel füllen und steif schlagen. Das Eiweiss aufschlagen. Nach und nach den restlichen Zucker und Vanille-Extrakt einrühren und steif schlagen. Die beiden Massen vorsichtig mischen und die gehackten UR-ROSOLI-Kirschen unterheben. In einen verschlossenen Gefrierbehälter oder bereits in Dessertschalen abfüllen und mindestens 5 Stunden einfrieren. Soll das Parfait gestürzt werden, runde Förmchen mit Sonnenblumenöl einfetten und mit Frischhaltefolie auslegen.

# UR ROSOLI REZEPTE

## UR-ROSOLI-Konfitüren

Für 1 kg UR-ROSOLI Kirschen-Konfitüre (=4 Gläser à 200ml)

500g UR-ROSOLI-Kirschen (Abtropfgewicht)  
400g Rohrzucker kristallin  
100ml UR-ROSOLI flüssig

400g UR-ROSOLI-Kirschen mit 400g Rohrzucker und 100ml UR-ROSOLI vermischen, in Pfanne erhitzen, mit Stabcutter verquirlen und bei offenem Deckel 30 Minuten unter gelegentlichem rühren sanft köcheln lassen

Masse leicht abkühlen lassen und mit Cutter fein pürieren  
100g beiseite gestellte UR-ROSOLI Kirschen halbieren und der Masse zufügen\* \*\*

Nochmals 15 Minuten unter gelegentlichem rühren sanft köcheln lassen  
Konfitüregläser mit heissem Wasser ausspülen, mit heisser Konfitüre bis zum Rand hin füllen und hermetisch verschliessen

### Varianten

\* UR-ROSOLI Vanilla-Konfitüre:

Zusätzlich mit den halbierten Kirschen der vorgekochten Konfitüren-Masse 8 Tropfen natürlicher Vanilla-Extrakt oder 2 Vanille-Schoten halbiert beifügen. Das Vanille-Mark zum Schluss aus den Schoten auskratzen und in der Konfitüren-Masse verteilen.

\*\*UR-ROSOLI Oramara-Konfitüre:

Zusätzlich mit den halbierten Kirschen der vorgekochten Konfitüren-Masse 100g Bitterorangen-Konfitüre oder 8Tropfen natürliches Bitterorangen-Aroma beifügen

Die Konfitüre ist leicht alkoholhaltig und konserviert sich zusammen mit dem Rohrzucker selbst.  
Sie eignet sich auch zur feinen Aromatisierung und Versüssung für zahlreiche Dessertkreationen.

---

## Läbchueche-Mandarine Crème

Für 4 Personen

150g UR-ROSOLI Kirschen (Abtropfgewicht)  
80ml UR-ROSOLI Punsch-Konzentrat  
2 Bio-Mandarinen  
250g Mascarpone  
180g Dessert extrafine  
200ml Rahm  
4 Zimtstangen

Die UR-ROSOLI-Kirschen zusammen mit dem UR-ROSOLI Punschkonzentrat und dem Saft einer Mandarine im Cutter fein cutten und verquirlen.

Mascarpone, Dessert extrafine, 50ml flüssigen Rahm und den feinen Abrieb einer Mandarinschale dazu geben und gut mischen.

150ml Rahm steif schlagen, sanft unter die Crème ziehen und Crème kühl stellen.

Vor dem Servieren eine Mandarine vorsichtig schälen, in einzelnen Schnitze teilen und die Schnitze ebenfalls schälen.  
Die Lebkuchen-Crème in Dessert-Schalen verteilen und mit Mandarinen-Schnitzen und einer Zimtstange garnieren.

# UR ROSOLI REZEPTE

## Einsiedler UR-ROSOLI Tiramisu

(nach René Birchler, Einsiedeln)

### Zutaten (für 6 Personen)

750 g Mascarpone

1 grosses Pack Einsiedler Schafböcke\*

4 Eier

Zucker/Puderzucker

starker Kaffee (Espresso)

UR-ROSOLI

etwas Kakaopulver oder Schokoladenpulver

### Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelb mit Mascarpone, ca. 50ml UR-ROSOLI und dem Zucker (nicht zu viel, da der UR-ROSOLI auch schon süss ist) zu einer schönen Crème verrühren. Wer es luftig möchte, kann noch 2 Eiweiss schlagen und darunter mischen. Fein abschmecken, damit nicht zu viel/zu wenig UR-ROSOLI und Zucker für den eigenen Geschmack drin ist.

Den starken Kaffee aufkochen und in eine flache Schüssel giessen. Den Kaffee mit 50ml UR-ROSOLI verfeinern. Bei den Schafböcken die Spitze abschneiden, so dass einigermaßen flache Scheiben entstehen. Nun die Schafböcke kurz in das noch heisse Kaffee-ROSOLI-Gemisch tunken und kurz vollsaugen lassen. Wirklich nur kurz, da sie sich rasch aufzulösen beginnen. Die Schafböcke wieder rausnehmen und in einer Auflaufform auslegen. Die Leerräume mit den abgeschnittenen, ebenfalls getunkten Spitzen füllen. Eine Schicht Mascarpone-UR-ROSOLI-Crème auf die Schafbockschicht streichen. Dann nochmals eine Schicht aufgeweichte Schafböcke und nochmals eine Schicht der Crème darüber. Zum Schluss Kakaopulver oder Schokoladepulver darüber streuen. Mit Alufolie zudecken und mehrere Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem servieren rausnehmen und kühl geniessen.

\*Anstelle von Einsiedler Schafböcke können notfalls auch Löffelbiscuits verwendet werden