

UR-ROSOLI REZEPTE

Piña Rosana

Der fruchtige Südseetraum mit dunkler Seele

3 cl UR-ROSOLI Likör
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 Likör
nach Bedarf Eiswürfel

Pastis de Rosole

Anisierte Kirschen à la Provence

4 cl Pastis de Marseille
2 cl UR-ROSOLI Likör
1 Tropfen aeth. Lavendelöl
1 Eiswürfel
1 dl stilles Wasser

Winterzauber Turbo

Der pffiffige Einheizer für kalte Tage

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

UR-ROSOLI-Parfait

Für 6 Personen

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

Caipi-Rosoli

Der brasilianische Sour nach Urschwyzler-Art

5 cl UR-ROSOLI Likör
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 Likör
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 Likör
2cl Kirsch
1 Würfel Rohrzucker

Kafi-Läbchueche

Der gewürzige Wintertraum mit süsswarmer Seele

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

Zia Rosolitta

Die karibische Sonnenglut mit Schwarzkirschen-Pfiff

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

Digestoli (Digestiv)

Der kraftvolle Aufräumer mit feuriger Glut

2 cl UR-ROSOLI Likör
2 cl Chrüter

RosoVanilla (Dessert)

Die cremig-zarte Versüssung zum dahinschmelzen

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

Brown-Eagle

Die schottische Verführung mit schmelzendem Zimtbouquet

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

Die UR-ROSOLI-Kirschen fein hacken und beiseite stellen. Rahm, UR-ROSOLI Likör 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-Reduktionen

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

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

400g UR-ROSOLI-Kirschen mit 400g Rohrzucker und 100ml UR-ROSOLI Likör vermischen, in Pfanne erhitzen, mit Stab-cutter 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
Konfitürengläser mit heissem Wasser ausspülen, mit heisser Reduktion bis zum Rand hin füllen und hermetisch verschliessen

Varianten

* UR-ROSOLI Vanilla-Reduktion:

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

**UR-ROSOLI Oramara-Reduktion:

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

Die Reduktion 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 Likör

etwas Zimtpulver oder Kakaopulver

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelb mit Mascarpone, ca. 50ml UR-ROSOLI Likör und dem Zucker (nicht zu viel, da der UR-ROSOLI Likör 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 Likör und Zucker für den eigenen Geschmack drin ist.

Den starken Kaffee aufkochen und in eine flache Schüssel giessen. Den Kaffee mit 50ml UR-ROSOLI Likör 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 Zimtpulver oder Kakaopulver 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.