

G

GARBERHOF

★ ★ ★ ★ ★



GARBERHOF'S KÜCHENGEHEIMNISSE

DIE GARBERHOF REZEPT-TIPPS

KÜCHENCHEF CHRISTIAN LECHTHALER PRÄSENTIERT HIER SEINE LIEBLINGSREZEPTE AUS DER GARBERHOF KÜCHE.

Die Vinschger Schneemilch

Bei den Pobitzers in Mals gab es die Schneemilch früher nur zu ganz besonderen Anlässen. Als Hauptgang kam sie in einer großen Schüssel auf den Tisch, aus der alle direkt löffelten. Klaus Pobitzer hat beste Erinnerungen an die Schneemilch seiner Großmutter. Daher ist diese noch heute nach unverändertem Rezept auf der Dessertkarte des Garberhofs zu finden. Allerdings wird sie heute z.B. mit frischer Minze und eingelegten Apfelpralinen angerichtet.

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 170 g Hefezopf
- 125 g Milch
- 30 g Rosinen
- 1 EL Rum
- 500 g Sahne
- 30 g Zucker
- etwas Zimt

Zubereitung:

1. Den Hefezopf in Würfel schneiden und mit Rosinen, Zimt, Milch und Rum mischen.
2. Sahne mit Zucker steif schlagen und etwas davon in die Schüssel geben.
3. Abwechselnd je eine Schicht Hefezopf-Mischung und Sahne aufschichten.
4. Für mindestens eine Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Vor dem Servieren die oberste Sahneschicht mit etwas Zimt bestreuen.