

# Waldviertler Weißmohncreme mit Himbeeren



## Zutaten:

4 Eier, getrennt  
75 g Zucker  
150 g Gervais  
1/8 l Obers  
100 g Weißmohn  
2 cl Apfelbrand  
250 g gezuckerte Himbeeren

## Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, dann den passierten Gervais, Mohn, Obers und Apfelbrand hinzufügen und alles mit einem Schneebesen cremig schlagen.

1. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Mischung heben.
2. Creme 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Wenn sie fest genug ist, mit einem Spritzsack in eine gekühltes Glas füllen. Die gezuckerten Himbeeren dazu servieren.

Für 4 Personen

Ein Rezept vom  
**Mohnhof Gressl**  
Haiden 11,  
3631 Ottenschlag  
[www.mohnhof.at](http://www.mohnhof.at)

