



Rezept: Marius Max Fallert, Hotel Talmühle Restaurant Fallert, Sasbachwalden, Mitglied „Jeunes Restaurateurs d’Europe“, www.talmuehle.de
Edelbrände: Adolf Weisenbach Edelbrand-Manufaktur, Kappelrodeck, www.brennerei-weisenbach.de

Für den Biskuit ...

... die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Mehl und die Stärke unterheben. Eine Prise Salz