UR-ROSOLI REZEPTE

Piña Rosana
Der fruchtige Südseetraum mit zartem Gemüt

3 cl UR-ROSOLI Rahm-Likör 175
3 cl Malibu Coconut Rum
1 dl Ananas Fruchtnektar (z.B. Michel)
1 TL Palmzucker / brauner Zucker
im Shaker mit Crushed-Ice mixen
mit Ananasstückchen servieren

Caipi-Rosoli
Der brasilianische Sour nach Urschwyzer-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

Rosoli-Spritz
le menu

Auf rosige Zeiten!

1 EL UR-ROSOLI Likör
3 Bio-Orangen-Zesten
Eiswürfel
1 dl Schaumwein
Rosoli, Orangenzesten und Eiswürfel in Champagnerglas geben, mit Schaumwein auffüllen, sofort geniessen

Primosoli (Apéro)
Der stylige Appetizer mit animierender Tiefe

4 cl Martini-Dry od. Pimms No1
2 cl UR-ROSOLI Likör
nach Bedarf Eiswürfel

Black-Honey
Der fliessende Honeymoon mit französischer Eleganz

2 cl UR-ROSOLI Likör
2 cl Cointreau
nach Bedarf Eiswürfel

Digestoli (Digestiv)
Der kraftvolle Aufräumer mit feuriger Glut

2 cl UR-ROSOLI Likör
2 cl Chrüter

2 Raben-Kaffee
Der charaktervolle Kafi-Schnaps mit 2 Seelen in der Brust

Heller Innerschwyzer Kaffee
2cl UR-ROSOLI Likör
2cl Kirsch
1 Würfel Rohrzucker

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

Glüh-Rosoli
Der pfiffige Einheizer für kalte Tage

2 EL (30ml) UR-ROSOLI Punsch
20-40ml UR-ROSOLI Likör
250ml heisses Wasser zugeben
Umrühren und pfiffige Wärme geniessen!

Kafi-Läbchueche
Der gewürzige Wintertraum mit süsswarmer Seele

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

Brown-Eagle
Die schottische Verführung mit schmelzendem Zimtbouquet

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

Kafi Rosaileys
Der crèmige Kafi-Güx Ur-Schwyz-Style

5 cl UR-ROSOLI Rahm-Likör 175
1.5 dl Kaffee mittelstark
Umrühren und heiss geniessen

Schwyz-Cream Dream
Die zartschmelzende Verführung

4 cl UR-ROSOLI Rahm-Likör 175
1 Espresso heiss
1 Kugel Vanille-Glacé
mit etwas Crushed-Ice in Shaker mixen
mit Tupf Schlagrahm & Cocktail-Kirsche servieren

Russoli Chocolata
Traditional mit tiefgründiger Seele

4 cl UR-ROSOLI Rahm-Likör 175
2 cl Vodka
2 cl Swiss-Chocolate Likör, z.B. Cresta
mit Crushed Ice im Shaker mixen
in weitem Glas mit Schokostreusel drauf servieren

Hermit's Rivella (Longdrink)
Der coole Einsiedler Pop-Drink

2 dl Rivella rot/blau/refresh
4cl UR-ROSOLI Likör
Eiswürfel oder crushed Ice
2 Scheiben Bio-Zitrone
Zitronenscheibe ausdrücken, mit Saft in Longdrink- Glas zu 1/3 mit Eis füllen. UR-ROSOLI Likör darüber giessen, mit Rivella füllen und umrühren. Zitronenscheibe plus Trinkröhrli dazu.

Ur Rosoli Rezepte

Waldstatt Hot-Chocolate
Der himmlisch-süsse Schlemmerbecher

6 cl UR-ROSOLI Rahm-Likör 175
1 dl heisse Schokolade
Schlagrahm & Kakaopulver
Rahm-Likör in Teeglas geben, mit Schuss heisse Schokolade dazu geben, mit Schlagrahmhaube und Kakaopuder darauf warm schlürfen.

RosoVanilla (Dessert)
Die crèmig-zarte Versüssung zum dahinschmelzen

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

UR-ROSOLI-Parfait
Für 6 Personen

110 g UR-ROSOLI-Kirschen (Abtropfgewicht)
300 ml Vollrahm
50 ml UR-ROSOLI Likör
100 g extrafeiner Zucker (Puderzucker)
5 Tropfen Vanille-Extrakt oder Mark von 1 Vanilleschote
2 Eiweiss

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.

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.