

# 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

---

## 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 pfiffige Einheizer für kalte Tage

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

---

## Kafi Rosaileys

Der cremige Kafi-Güx Ur-Schwyz-Style

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

---

## Caipi-Rosoli

Der brasilianische Sour nach Urschwyz-er-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 Innerschwyz Kaffee  
2cl UR-ROSOLI Likör  
2cl Kirsch  
1 Würfel Rohrzucker

---

## Kafi-Läbchueche

Der gewürzige Wintertraum mit süsswarmer Seele

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

---

## 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

---

## 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

---

## Digestoli (Digestiv)

Der kraftvolle Aufräumer mit feuriger Glut

2 cl UR-ROSOLI Likör  
2 cl Chrüter

---

## 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

---

## Brown-Eagle

Die schottische Verführung mit schmelzendem Zimtbouquet

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

---

## 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

---

# UR ROSOLI REZEPTE

## R 52

Der Schwyz-American triple-shot

2 cl Kahlúa

2 cl UR-ROSOLI Rahm-Likör 175

2 cl Cointreau

Kahlúa in Shot-Glas geben. Anschliessend Rahm-Likör und dann Cointreau sorgfältig darüber schichten und als Triple-shot servieren.

## 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 Kakaopulver darauf warm schlürfen.

## RosoVanilla (Dessert)

Die crémig-zarte Versüssung zum dahinschmelzen

ca. 12 UR-ROSOLI Kirschen

1 Kugel Vanilleeis

2 cl UR-ROSOLI Likör

evt. 2–3 Tupfer Schlagrahm

---

## 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.

---

## 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.

# 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.

---

## Läbhueche-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.