

## Näschpli-Chrapfen:

Die entkernten und geschälten Mispeln weichkochen, durch ein Sieb streichen,  
Zucker nach Geschmack und ein wenig Zimt begeben.  
Blätterteig auswallen, Mispelmus darauf verteilen,  
mit dem Blätterteig zudecken, - siehe Bild -  
mit der Gabel einstechen, mit Eigelb bestreichen und in Krapfenform ausschneiden.  
Bei ca. 200 Grad backen, Umluft, ca. 20 min. bis sie schön goldbraun sind.



---

## Näschpli-Gelee:

Mispeln im Alu-Entsafter entsaften. Etwa ein Viertel Wasser dazugeben.  
Mit Zucker einkochen, pro Liter ca. 900 Gramm. Evtl. ½ Kaffeelöffel Zimt begeben.  
Das feine Aroma von Näschpli-Gelee kommt auf butterhaltigen Gebäcken wie einem Zopf  
oder Gipfeli besonders zur Geltung.

---

**Glace mit heissem Näschpli-Gelee:  
Vanilleglace**

Das Näschpli-Gelee erwärmen und darüber verteilen  
Haselnusskrokant darüber streuen und mit Rahm/geschlagener Sahne garnieren.



Diese 3 Rezept-Empfehlungen sind von Frau Claudia Ganter aus der Schweiz

Hier ein Foto von Frau Ganter



seppclaudia@bluewin.ch