

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Nachtisch](#)

Mousse von Ziegenfrischkäse

Eine Empfehlung der Guttschänke Schaaf aus Winningen.

Zutaten und Zubereitung

250 gr. Ziegenfrischkäse durch ein Sieb streichen. 100 gr. weiche Butter und 100 gr. Walnussöl hinzugeben. Das Ganze gut verrühren und dann vorsichtig 150 gr. geschlagene Sahne unterheben. Ca. 1 Std kaltstellen.

Dazu passt hervorragend eine Tessiner Feigensenfsauce und Walnussbrot.
