



# Cholermüs med ribs-kompot

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 20 Min.  
Tilberedningstid 15 Min.  
Portioner 4  
Apparat Combair V2000 fra 2021

Den traditionelle Cholermüs fra kantonen Obwalden minder om Kaiserschmarren: en delikat dej, tilberedt på en pande og derefter revet i stykker. Serveret med ribs-kompot skaber det en ret med afbalanceret sødme og en behagelig syrlighed.

## Ribs-kompot

400 g ribs, stilke fjernet  
75 g sukker  
1 tsk vaniljesukker

## Cholermüs

400 g mel  
½ tsk salt  
4 æggeblommer  
250 ml fløde  
200 ml mælk  
4 æggehvider  
1 knivspids af salt  
30 g sukker  
klaret smør, til bagning  
flormelis, til afstøvning

## Ribs-kompot





Bland ribs, sukker og vaniljesukker i en gryde, og lad det stå kort, indtil bærrerne afgiver noget saft. Bring i kog ved medium til høj varme (niveau 6-7), reducer derefter til lav varme (niveau 2-3). Lad kompotten simre i cirka 3 minutter. Fjern panden fra kogepladen, og lad den køle lidt af.

## Cholermüs

---

Kom melet og saltet i en skål. Pisk æggeblommer, fløde og mælk sammen, tilsæt derefter melet, og rør det til en glat dej. Pisk æggehviderne og salt med en håndmixer, indtil de er stive. Tilsæt sukkeret og bland det i. Fold forsigtigt de piskede æggehvider ind i dejen. Forvarm tilberedningsrummet med varmluft til 60 °C. Varm lidt klareret smør op i en slip-let stegepande ved middel til høj varme (niveau 6-7). Tilsæt halvdelen af dejen, og steg i cirka 6 minutter, indtil undersiden er gyldenbrun og slipper bunden af panden. Vend og tilbered i yderligere 2 minutter. Brug to spatler til at rive Cholermüs i mundrette stykker, og steg det i cirka 3 minutter, mens du vender det hyppigt, indtil det er færdigt. Hold maden varm i det forvarmede madlavningsrum og gentag med den resterende dej. Anret Cholermüs på tallerkener og drys med flormelis. Serveres med ribs-kompot.

**(For)varm ovnrummet til 60° C i Varmluft**

**Forvarmning fuldført. Indsæt kogegrej.**

**Varmluft 60° C i 20 Min.**

## Tips

---

Andre frugter (f.eks. abrikoser, syrlige æbler, blommer eller frosne frugter) kan også bruges til kompotten. Cholermüs kan serveres som en dessert eller et sødt aftensmåltid.

## Tilbehør

---

Slip-let stegepande (ca. 28 cm ø)

Gryde (ca. 16 cm ø)

