



# Cholermüs met rodebessensaus

Recept van V-ZUG N.V.



|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| Bereiding | 20 Mins                  |
| Gaartijd  | 15 Mins                  |
| Porties   | 4                        |
| Apparaat  | Combair V2000 vanaf 2021 |

De traditionele Cholermüs uit het kanton Obwalden doet denken aan Kaiserschmarren: een fijn beslag dat in de pan wordt gebakken en daarna in stukken wordt gescheurd. Geserveerd met rodebessencompote ontstaat een gerecht met een mooie balans tussen zoet en friszuur.

## Rodebessencoulis

---

400 g rode bessen, stelen verwijderd

75 g suiker

1 tlp vanillesuiker

## Cholermüs

---

400 g bloem

½ tlp zout

4 eierdooiers

250 ml room

200 ml melk

4 eiwitten

1 snufje zout

30 g suiker

geklaarde boter, voor bakken

poedersuiker, voor het afstoffen

## Rodebessencompote

---





Meng rode bessen, suiker en vanillesuiker in een pan en laat het kort staan totdat de bessen wat sap loslaten. Breng aan de kook op middelhoog tot hoog vuur (stand 6-7) en zet vervolgens op laag vuur (stand 2-3). Laat de compote ongeveer 3 minuten sudderen. Verwijder de pan van de kookplaat en laat iets afkoelen.

## Cholermüs

---

Doe de bloem en het zout in een kom. Klop de eidooiers, room en melk samen, voeg dit vervolgens toe aan de bloem en meng tot een glad beslag. Klop de eiwitten en het zout met een handmixer stijf. Voeg de suiker toe en meng het door. Vouw de opgeklopte eiwitten voorzichtig door het beslag. Verwarm de kookruimte voor met hete lucht tot 60 °C. Verhit een beetje geklaarde boter in een antiaanbakkoekenpan op middelhoog tot hoog vuur (stand 6-7). Voeg de helft van het beslag toe en bak het ongeveer 6 minuten totdat de onderkant goudbruin is en loskomt van de bodem van de pan. Draai om en kook nog 2 minuten. Gebruik twee spatels om de Cholermüs in hapklare stukjes te scheuren en kook deze ongeveer 3 minuten, terwijl u regelmatig keert, tot ze gaar zijn. Houd warm in de voorverwarmde ovenruimte en herhaal met het resterende beslag. Schik de Cholermüs op borden en bestrooi met poedersuiker. Serveer met rodebessencompote.

**Ovenruimte tot 60 °C op Hot air (voor)verwarmen**

**Oven is voorverwarmd. Zet de schaal erin.**

**Hot air 60 °C gedurende 20 Mins**

## Tips

---

Andere vruchten (bijv. abrikozen, zure appels, pruimen of diepvriesvruchten) kunnen ook worden gebruikt voor de compote. Cholermüs kan worden geserveerd als dessert of als zoete avondmaaltijd.

## Accessoires

---

Antiaanbakkoekenpan (ca. 28 cm ø)

Steeipan (ca. 16 cm ø)

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

20.04.2026

