

# Perencontrast met wentelteefje van Sweachster Bol, Marshmallows van Wichterpruimen en Fries karnemelkijs (voor 4 personen)

## Witte peren

ingrediënten:

2 Gieser Wildeman peren	110 gr	suiker
8 dl Wichterwijn	3	kardemonpitten
(verkrijgbaarheid via	1/2	vanille stokje
www.fruitynfryslan.nl)	2	steranijs

De peren schillen en koken in de Wichter wijn met de suiker, de specerijen en het vanille stokje tot ze gaar zijn.

## Rode peren

ingrediënten:

8 dl rode wijn	3	kruidnagels
110 gr suiker	3	jeneverbessen
1 kaneelstokje		

Zie: Witte peren. De twee kleuren peer af laten koelen en door de helft snijden.

## Marshmallows van Wichter pruimen

ingrediënten:

150 gr eiwitten	fruitynfryslan.nl)
150 poedersuiker	75 gr suiker
225 gr Wichtersiroop	20 gr gelatinebladen
(verkrijgbaarheid via	beetje water

De eiwitten opslaan met de poedersuiker. De gelatinebladen wellen in koud water. De suiker met een eetlepel water op het vuur zetten, evenals de Wichtersiroop. Als de siroop warm is (niet kokend) de gelatine hierbij voegen. Zodra de suiker met het water een stroperige vorm aanneemt, met de mixer het suikerwater bij de eiwitten voegen. Dit laten draaien en de Wichter siroop toevoegen. Daarna kort spatelen langs de randen van de kom. De marshmallows in een platte schaal/bak storten en

circa 2 uren opstijven in de koeling. Daarna hier ringen uitsteken.

## Wentelteefje van Sweachster Bol

ingrediënten:

4 Sweachster bollen	1 ei
(verkrijgbaar bij Bakkerij	2 eetl. suiker
Verloop - Beetsterzwaag)	½ eetl. kaneel
1 dl melk	roomboter om in te bakken

Steek ringen uit de Sweachster bollen. Meng de melk, het ei, de suiker en de kaneel. Verhit een pan met boter. Wentel de suikerbroodringen door het melkmengsel en bak ze al kerend egaal (niet zwart).

afonden/serveren:

Plaats een halve witte en een halve rode peer op een bord. Voeg de marshmallows van Wichterpruim bij en de wentelteefjes van Sweachster bol. Als laatste Fries karnemelkijs toevoegen.



Dit recept wordt u aangeboden door restaurant 'Prins Heerlyck' te Beetsterzwaag.