

GOTTLIEBER SWITZERLAND'S FINEST SINCE 1928



Im Thurgauischen Städtchen Gottlieben (gegründet 1251) sind Hüppen schon seit langer Zeit bekannt und beliebt. So genoss bereits Königin Hortense Bonaparte sogenannte «Gaufrettes» aus Gottlieben, als sie von 1817 bis 1837 auf dem nahen Schloss Arenenberg lebte. Somit wurde auch ihr berühmter Sohn, der spätere Kaiser von Frankreich Louis Napoléon III, ein begeisterter Anhänger der zarten Gottlieber Spezialität.

Das Geheimnis der Hüppen-Backkunst wurde daraufhin über Generationen in Gottlieben gehütet und weiter gegeben. 1928, vor über 80 Jahren, wurde Elisabeth Wegeli von ihrer Nachbarin in die Gottlieber Konditorkunst eingewiesen. Sie übernahm von ihr deren Waffeleisen, da die Nachbarin das Hüppenbacken aufgeben musste. Dies weil ihr Mann als Kantonsgeometer angestellt war und ein Doppelverdienst während der Krisenjahre Beamten untersagt wurde. Dies war der Beginn des Schweizer Traditionsunternehmens Gottlieber Spezialitäten AG und der "Gottlieber Hüppen" als Produkt.

Heute, viele Jahre später, sind die Gottlieber Hüppen bis weit über die Landesgrenzen hinaus, als einzigartiger Genuss bekannt.

Für viele Schokoladen- und Spezialitätenliebhaber gelten Gottlieber Hüppen als feinsten Leckerbissen. Sie gehören zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Die weit über die Grenzen der Schweiz bekannte Gottlieber Konditorkunst wird im inhabergeführten Manufakturbetrieb gepflegt und stetig verfeinert. Darum bleibt das Unternehmen auch kompromisslos in Qualität und Genuss, weshalb die Gottlieber Hüppen über Generationen hinweg weiter empfohlen werden und auch heute bei jung und alt beliebt sind.

GOTTLIEBER HÜPPEN PARFAIT MIT WALDBEEREN

In der Schweizer Hüppenmanufaktur, direkt am idyllischen Seerhein/Bodensee, werden die hauchzarten warmen Crêpes, nicht dicker als 0,7 mm, immer noch wie früher und einzeln wie das Blatt einer wertvollen Havanna-Zigarre gerollt. Das geschieht und genau, wie von Hand. Danach werden die Gottlieber Hüppen einzeln mit zauberhaften Gourmet-Füllungen bzw. Schweizer Schokolade gefüllt und Stück für Stück von Hand gebacken.

ZUBEREITUNG

- Zuerst das Eigelb, das ganze Ei, den Zucker und den Honig zusammen auf dem warmen Wasserbad schaumig rühren. Danach im Eisbad weiter schlagen, bis eine luftige, steife Masse entsteht.
- Die Hüppen mit einem Messer grob schneiden und zur Parfaitmasse geben. Mit zwei Esslöffeln Grand Marnier verfeinern.
- Den steif geschlagenen Rahm sorgfältig unter die Masse ziehen. Sofort in Förmchen abfüllen und für vier Stunden tiefkühlen.
- Waldbeeren zusammen mit dem Zucker erwärmen und abkühlen lassen.
- Anrichten: Beeren auf Teller häufeln und Parfait darauf stürzen. Das Dessert mit ganzen Hüppen und Minze dekorieren.

EINKAUFLISTE / ZUTATEN

2	Eigelb
1	ganzes Ei
150g	Zucker
1	EL Honig
8	Stk. Gottlieber Hüppen
2	EL Grand Marnier
4dl	Vollrahm, geschlagen
4-8 Stk.	Gottlieber Hüppen
etwas	Minze
400g	Waldbeeren (gefroren)
3EL	Zucker

Rezept von TV-Köchin Meta Hildebrand

Das Video zur Zubereitung finden Sie unter www.facebook.ch/gottlieber

UNSER WEIN-TIPP ZUM
ThurgoVino Thurgau
Pinot Noir

