

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 23:31:47 CET

Beschreibung

Zutaten

150 g Backobst, 1,0 l Schwarzbier, 4 Eigelb, 100 g Zucker, 6 EL saure Sahne, Zimt

Zubereitung

Backobst klein schneiden und 90 Minuten in Wasser einweichen , anschließend 10 Minuten in diesem Wasser aufkochen . In einem weiteren Topf 1,0 l Shwarzbiere und den Zucker aufkochen , bis der Zucker sich aufgelöst hat .Die Sahne mit den 4 Eigelb verrühren , etwas vom heißen Bier hinzugeben und diese Mischung mit dem Backobst (ohne Wasser) zum restlichen Bier gießen . Alles noch mal erhitzen und mit Zimt , Zucker und Salz abschmecken .
Seltsam? Aber so wurde es überliefert.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	