

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 Schwarzbier 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 | |