

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 Shwarzbeer 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

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