

Vorgeschlagen von: Michael Kreyser am Di 21 Apr 2009 17:55:58 CEST



## Beschreibung

Der Titel sagt alles ;-)

## Zutaten

6 Eigelb 1 Ei Honig 100g Kristallzucker 1 Bourbon-Vanillezucker 1 Prs. Salz 1/2 ltr. Bier (Köstritzer Schwarzbier oder Paulaner) 200 ml Vollmilch 200 gr Sahne 3 Teel. Zucker

## Zubereitung

Die Eier trennen. Die Eigelbe im Mixer mit Honig, Zucker und der Prise Salz gut schaumig rühren. Das Bier (Köstritzer Schwarzbier oder Paulaner) aufkochen und auf 200 ml reduzieren. Dann 200 ml Milch dazugeben und abkühlen lassen. Die Bier/Milch-Mischung zu der Eier/Zucker-Masse geben, verrühren und über dem Wasserbad zur Rose abziehen. Das heißt, vorsichtig bis zur Bindung erhitzen (auf ca. 78 °C). Die Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Masse abkühlen lassen. Die mit den 3 Teelöffen Zucker geschlagene Sahne unterheben und die Masse - wenn sie abgekühlt ist - in der Eismaschine gefrieren lassen.

## Anmerkungen

Das Rezept gilt für die Zubereitung mit Schwarzbier (z.B. Köstritzer) oder mit Hefe-Weißbier (z.B. Paulaner). Tipp: Einfach auch einmal mit der Lieblings-Biersorte probieren.

<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>	