

TRAUGOTT SIMON REZEPTE

TG Eis am Stiel

Man nehme

Schaum:

2 Eiweiß

50 g Zucker

Eis:

70 g Zucker

300 ml Traugott Simon Weizen Dunkel

200 g Creme Double

Glasur:

300 ml Traugott Simon Weizen Dunkel

Das Eiweiß und den Zucker schlagen, so dass eine cremige Masse entsteht. 2 bis 3 Esslöffel dieses Schaums in je ein „Eis am Stil-Förmchen“ füllen. Während die Förmchen nun für etwa eine Stunde tiefkühlen, für das Eis das Bier mit dem Zucker so lange in einer Schüssel verrühren, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Anschließend die Creme Double zugeben, die Masse in die vorgefrorenen Förmchen über den Schaum schütten, Stiel rein stecken und für einige Stunden zurück in den Froster stellen, bis das Eis komplett ausgehärtet ist (der Schaum wird immer ein wenig weich bleiben).

Nun das Eis aus der Form lösen, zum Glasieren in ein Glas mit dem restlichen Traugott Simon Weizen tunken und nochmals in den Gefrierschrank legen. Das Glasieren kann je nach Geschmack beliebig oft wiederholt werden.

Damit man das Eis am Stiel, nach dem glasieren zurück in den Eisschrank stellen kann, steckt man sie in ein mit Frischhalteüberzogenen Steckschaumziegel (bekommt man in jeder Blumenabteilung).

