

## TRAUGOTT SIMON REZEPTE

### Traugott Schwarzbier-Eis

Man nehme

350 ml Traugott Schwarzbier  
100 g Zucker  
2 Eigelb  
200 ml Sahne  
1/2 TL Zimt  
1/2 TL geriebene Orangenschale

Das Traugott Schwarzbier in einen kleinen Topf geben und auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Ungefähr um die Hälfte einkochen lassen.

Den Zucker in einem Topf unter Rühren bernsteinfarben karamellisieren lassen. Mit dem Bier ablöschen und beiseite stellen.

Das Eigelb in eine Rührschüssel geben und leicht verquirlen. Die Sahne zum Kochen bringen und rasch auf das Eigelb geben und umrühren. Etwas stocken lassen und dann die Bier-Karamellmischung einrühren.

Die Mischung abkühlen lassen und dann in der Eismaschine\* gefrieren.

\* Infos zur Zubereitung ohne Eismaschine unter [https://www.youtube.com/watch?v=pGNP-1\\_eV\\_0](https://www.youtube.com/watch?v=pGNP-1_eV_0)

