

TRAUGOTT SIMON REZEPTE

Traugott Simon Weizen Grape Sahneeis

Man nehme

4 Eigelb
100 g weißen Zucker
250 ml Schlagsahne
250 ml Bier

Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührers cremig schlagen. Sahne und Bier aufkochen und langsam in die Eigelb-Zucker-Mischung rühren. In einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit einem Kochlöffel 8-10 Minuten cremig rühren.

Im kalten Wasserbad abkühlen lassen. In der Eismaschine* etwa 20 Minuten gefrieren lassen, in eine Schüssel umfüllen und in das Gefriergerät stellen.

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

