



WEIßBIERCREME

👉 FÜR 4 PERSONEN 👈

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 1/8 l Milch
- 1/8 l Weißbier
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 4 Eigelb (am besten Bio)
- 1/4 l Sahne (geschlagen)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eigelb mit 50 g Zucker schaumig schlagen. Milch langsam erwärmen, den restlichen Zucker, Salz und das Mark aus der Vanilleschote unterrühren, dann langsam Weißbier zugießen.

Die warme Milch-Zucker-Vanille-Weißbier-Mischung langsam und unter ständigem Rühren in die Eigelbmasse geben, bis die Masse schön cremig ist.

Zum Testen gibt man etwas von der Creme auf einen Holzkochlöffel und bläst darauf. Sieht die Masse aus wie „Rosenblätter“ und tropft nicht vom Löffel, ist sie optimal.

Nun die ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen und darauhin im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen. Sobald die Masse anfängt, fest zu werden, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und die Creme in Gläser portionieren.

Nun im Kühlschrank für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Tipp

Die Weißbiercreme passt auch super zu roter Grütze.

Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!

