

Weizenbier Eis



Zutaten:

1 EL brauner Zucker
1 Ei
40 ml Sahne
40 ml Weizenbier



Zubereitung

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb kräftig schlagen, bis eine helle, dicke Masse entsteht. Mit braunem Zucker und Weizenbier mischen und etwa 1 Stunde ins Eisfach stellen. Eiweiß und Sahne jeweils steif schlagen und die restlichen Zutaten mit einem Löffel vorsichtig mischen.

Etwa 5 Stunden im Eisfach gefrieren.