



WM-Fieber! Dazu spendiere ich eine Runde Weißbier-Eis

Description

Achtung: Der folgende Blog-Post ist für Personen unter 16 Jahren nicht geeignet ? . Denn heute gibt's ausnahmsweise Alkohol im Schokohimmel. Natürlich süß verpackt – als Weißbier-Eis. Das passt doch super zur laufenden WM!

An dieser Stelle ist Zeit für ein Geständnis: Obwohl ich im wunderschönen Rheinland lebe, würde ich, was das Bier betrifft, ohne zu zögern nach Bayern auswandern. Denn weder Alt noch Kölsch noch Pils kommen gegen ein leckeres [Hefeweizen](#) an. Höchste Zeit, mal etwas Süßes damit zu fabrizieren. Und zur Feier des Sommers habe ich eine Eis-Variante ausprobiert. Das unkomplizierte Rezept habe ich bei „[Schmeck den Süden](#)“ gefunden.



Fluffig-sahniges Weißbier-Eis



Weißbier-Eis vor dem Gang in die Tiefkühltruhe

default watermark



Passt zur WM: Weißbier-Eis

Zutaten für ca. 3 Portionen Eis

2 EL brauner Zucker // 2 Eier // 80 ml Sahne // 80 ml Weizenbier

Zubereitung

Die Eier trennen. Die Eigelbe kräftig schlagen (ich habe es mit dem Mixer gemacht), bis eine helle, dicke Masse entsteht. Mit braunem Zucker und Weizenbier mischen und das Ganze etwa eine Stunde in die Gefriertruhe stellen. Dann jeweils Eiweiß und Sahne steif schlagen und beides vorsichtig in die Eigelb-Bier-Zucker-Masse mischen. Dafür habe ich einen Handschneebeesen verwendet, bis alle Eiweiß- und Sahne-Flöckchen verschwunden waren. Die Mischung ist ziemlich schaumig und riecht deutlich nach Bier ? .

Im Grunde seid Ihr jetzt schon fertig mit der Eis-Produktion. Die Weißbier-Eismasse nun in eine gefriergeeignete, verschließbare Dose (oder in Silikonförmchen Eurer Wahl*) füllen und mindestens fünf Stunden oder über Nacht in die Tiefkühltruhe verabschieden. Und dann: Das Eis aus den Förmchen lösen, etwas antauen lassen, servieren und genießen! Am besten natürlich bei einem spannenden WM-Spiel, denn dazu passt ein kühles Bierchen – oder eben ein Eis – ja doch manchmal ganz gut ? .

Geschmacklich fand ich das Eis klasse, es schmeckt echt lecker nach Weißbier und ist daher nichts für Kinder ? . Aber ganz sicher für Männer, die sonst beim Fußballgucken eher zu Chips greifen. Die Konsistenz hätte ich mir allerdings etwas cremiger gewünscht. Lest hierzu aber noch meinen Hinweis* am Ende des Beitrags.

Weil das Eis so gut zur allgemeinen WM-Stimmung passt, reiche ich es als „Deutschland“-Beitrag bei [Beckys](#) Blog-Event „[Wir kochen uns unsere WM!](#)“ ein. Ihr könnt noch bis zum 09. Juli mitmachen.



Seid Ihr jetzt auf den Biergeschmack gekommen? Dann testet mal den [genialen Guinness-Schokokuchen](#). Das Guinness macht den Kuchen saftig und intensiv, man schmeckt das Bier aber viiiiel weniger (= eigentlich gar nicht) als in diesem Weißbier-Eis. Übrigens: Noch mehr Eis gibt's [hier](#)...

Oder wollt Ihr lieber einen richtig herzhaften Fußball-Snack? Dann probiert mal die [Tomate-Mozzarella-Muffins](#). So, und nachher wird wieder WM geguckt! ?

*Achtung, ein kleiner Hinweis: Auf den Bildern seht Ihr das Eis, das ich in Muffinförmchen aus Silikon abgefüllt habe. Die habe ich dann einfach so ins Eisfach gestellt. Ergebnis ist, dass sich die Schichten wieder etwas getrennt haben, wie man am Farbverlauf sehen kann. Der dunklere, obere Teil war dann leider etwas „eisig“, während der untere, hellere Teil sahnig, locker und fluffig war. Einen anderen Teil der Eismasse habe ich in eine Dose gefüllt und die Mischung in den ersten zwei Stunden des Einfrierprozesses immer mal wieder mit der Gabel umgerührt. Da gab's keinen Schichtenlook ? . Fazit: Rührt besser anfangs immer mal wieder um, so bilden sich keine Schichten/Kristalle.

Category

1. Blog-Events und Verlosungen

2. Dessert
3. Eis

Tags

1. Bier
2. Blog-Event
3. Dessert
4. Eis
5. Hefeweizen
6. Sahne
7. Weißbier
8. Weizenbier

Date Created

19. Juni 2014

Author

schokohimmel

default watermark