



Frühling... mit fruchtigem Kirschbier-Eis

Description

Es wird langsam Frühling und die Temperaturen steigen – Zeit für ein erfrischendes Eis! Das „[3-Zutaten-Eis](#)“ kennt ihr bereits aus dem Schokohimmel. Diesmal habe ich mit dem Kirschbier-Eis ein kleines Experiment gewagt, weil ich nicht einschätzen konnte, ob die gezuckerte Kondensmilch die Herbe des Biers ausgleichen kann. Spoiler: Ich finde, sie kann ö•ö•ö•



Eiszutaten



Rezept drucken

Kirschbier-Eis

Kirschbier-Eis auf
belgischer Waffel
ein einfaches Dessert

Hier geht's um: Dessert, Eis, Nachtisch

Hauptrolle: gezuckerte Kondensmilch, Kirschbier, Sahne

Portionen: 6 Portionen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 250 ml Kirschbier schaut mal bei belgischem Bier
- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch auf der Dose steht: 397 g
- 250 ml Sahne

So wird's gemacht

1. Das Bier in eine RÄ¼hrschÄ¼ssel fÄ¼llen und ein paar Mal umrÄ¼hren, um die Kohlensä¼ure etwas rauszurÄ¼hren.
2. Die gezuckerte Kondensmilch hinzufÄ¼gen und beides verrÄ¼hren.
3. Die Sahne in einer separaten RÄ¼hrschÄ¼ssel mit dem Mixer steifschlagen.

default watermark

4. Die Sahne unter Bier/Kondensmilch heben. Alles zu einer rosafarbenen Flüssigkeit verrühren, in eine gefriergeeignete Schüssel mit Deckel füllen und über Nacht ab in die Tiefkühltruhe damit.
5. Vor dem Servieren leicht antauen lassen.

Was soll ich sagen? Die Zubereitung ist gewohnt easy, und das Ergebnis ist dafür echt schwer in Ordnung! Wenn ihr das Eis ein paar Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach holt, habt ihr ein cremiges Dessert. In dem Fall – mit dem belgischen Kirschbier – passt es natürlich besonders gut zu belgischen Waffeln. Eine frische, warme Waffel und dazu ein fruchtig-ganz-leicht-herbes Eis... eine wunderbare Kombi! Sicherlich kann man das Ganze auch prima ohne Alkohol und dann zum Beispiel mit Kirschsaft zaubern.

Wer es lieber richtig süß mag, gönnt sich das leckere [Giotto-Eis](#). Oder habt ihr Lust auf die exotische [Tahini-Variante](#)? So oder so: Habt ein feines Wochenende! ☺

Category

1. Dessert
2. Eis

Tags

1. Bier
2. Dessert
3. Eis
4. gezuckerte Kondensmilch
5. Nachtisch

Date Created

25. März 2021

Author

schokohimmel

default watermark