

Aufgetischt im Mühlviertel
Donnerstag, 8. Dezember 2016



Geeister Bierschaum mit Malzeis und Beeren



Zutaten für 4 Personen:

BIERSCHAUM: 2 l Bier (100 ml Bierreduktion), 150 g ganze Eier, 100 g Dotter, 100 g Zucker, 45 g Honig, 560 ml Obers

MALZEIS: 20 g geröstetes Malz (fein gemahlen), 400 ml Milch, 50 g Zucker, 20 g Kartoffelstärke

MALZKNUSPER: 325 g Mehl, 250 g Butter, 200 g Zucker, 50 g Malz (geröstet & gemahlen)

Zubereitung

2 l Bier bei geringer Hitze über 2 Std. bis auf 100 ml reduzieren. Die Eier mit den Dottern, Zucker und Honig über kochendem Wasser warm schlagen (82° C). Danach (in die Rührmaschine wieder einspannen) kalt schlagen. Obers steif schlagen, mit dem reduzierten Bier vorsichtig unterheben und einfrieren. Malz in der heißen Milch aufkochen. Zucker mit der Kartoffelstärke verrühren, in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren 1 Min. auskochen lassen. Danach in die Eismaschine füllen. Für den Malzknusper alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und zwischen 2 Backpapieren dünn ausrollen. Bei 170° C 15 Min. lang backen. Mit frischen Beeren dekorieren und evtl. mit Sauerklee garnieren.