

Rezept aus der Jägerhof – Küche

Weißbierbock – Eis

Rezeptentwicklung: Johannes Maier

6 – 8 Portionen à 2 Nockerl

Wir brauchen dazu:

130 g Zucker

150 g Eigelb

500 ml Auerbräu Weißbier – Bock auf 40 % reduziert

Zimtblüte 1 Msp

Orangenabrieb und Orangen – Extrakt

100 ml Sahne, ergibt einen Pacojetbecher

... und so wird es gemacht:

Weißbierbock einkochen.

Zucker und Eigelb mit der Zimtblüte auf dem Wasserbad warm schlagen.

Weißbierreduktion daruntermischen, zur Rose abziehen, kalt rühren, abschmecken und geschlagene Sahne und 24 Std. im Paco Becher gefrieren.