



EIERLIKÖR-EIS

MIT MALZ UND PROPOLIS

Für 4 Portionen

Fürs Eierlikör-Eis

300 ml Sahne
300 ml Milch
50 g Zucker
150 ml Eierlikör
100 g weiße Schokolade
Meersalz

Für das Malz

240 g Mehl
30 g Hefe
30 g Rohrzucker
300 ml Bier
2 Eier
Malz, Meersalz

1. Die Hauptzutaten für das Eis bei etwa 60 Grad erhitzen, die weiße Schokolade darin auflösen und mit Eierlikör abschmecken. Die Masse anschließend in der Eismaschine gefrieren lassen.

2. Für die Herstellung des Malzgeflechts zunächst die beiden Eier trennen.

3. Alle Zutaten bis auf das Eiweiß miteinander verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker schaumig schlagen und unter die restlichen Zutaten heben.

4. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen, einen Topf mit 150 Grad heißem Fett fürs Fritieren vorbereiten, denn den Malzteig hineinspritzen und knusprig ausbacken und noch warm auf der Schokolade mit Blüten, Kleeblättern und Propolis servieren.

Apropos Propolis! Das ist eine von Honigbienen hergestellte, harzartige Masse für die Auskleidung der Waben im Bau mit antibiotischer, antiviraler und antimykotischer Wirkung. Man erhält sie beim Imker oder in Naturkostläden.