

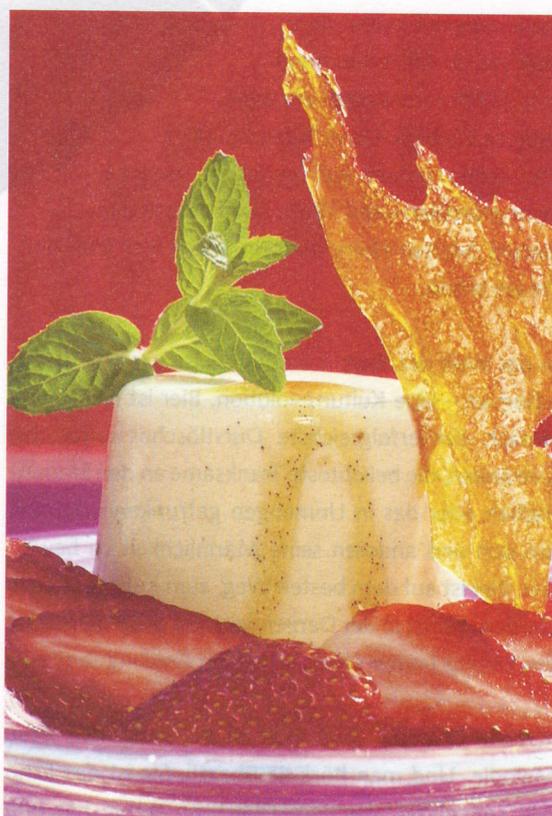
Honig- Bier-Parfait mit Erdbeeren



Rohrzucker bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, dann mit dem Bier ablöschen, aufgeschlitzten Vanillestängel zufügen, Zucker unter Rühren auflösen und auf 1 dl einkochen lassen. Vanillestängel entfernen, Honig beimischen, davon zwei Esslöffel zum Garnieren zur Seite stellen.

Eigelbe mit dem Zucker in Schüssel auf dem Wasserbad schaumig rühren, dann auf kaltem Wasser kalt rühren, abgekühlte Bierreduktion beimischen und zuletzt den steif geschlagenen Rahm unter die Masse ziehen und in kalt ausgespülte Portionenförmchen abfüllen (reicht für 8 kleine oder 4 grössere Förmchen).

Im Tiefkühler während mehrerer Stunden gefrieren lassen. Zum Servieren auf Dessertteller stürzen, mit der restlichen Bierreduktion nappieren und mit frischen Erdbeeren garnieren.



Bier- Twister

Beide Mehlsorten in Schüssel geben, Salz und Trockenhefe zufügen und alles mischen. Wasser mit dem Bier mischen, mit dem gehackten Rosmarin zum Mehl geben und alles zu einem weichen Teig zusammenfügen. Den Teig auf etwas Mehl während 10 Minuten kräftig durchkneten und anschliessend Parmesan, Tomaten, Oliven und Knoblauch daruntertermischen.

Den Teig in ca. 25 g schwere Teiglinge aufteilen, von zwei Teiglingen je eine ca. 15 cm lange, dünne Wurst rollen, die Teigwürste mit Wasser bestreichen, im Kernenmix rollen und miteinander aufkordeln.

Mit den restlichen Teiglingen ebenso verfahren und diese auf ein Backblech mit Backpapierunterlage legen, bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen und anschliessend bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Mit einem kühlen Bier servieren.

Bier-Twister

ergibt ca. 18 Stück
Zubereitungszeit:
20 Minuten

- 300 g Ruchmehl
- 200 g Weissmehl
- 1 Tl Salz
- 1 Btl Trockenhefe
- 1 dl Wasser, lauwarm
- 2 dl Bier, hell, nicht gekühlt
- 3 El Rosmarin, gehackt
- 100 g Parmesan, klein gewürfelt
- 50 g Tomaten, getrocknet, gehackt
- 50 g Oliven, pikant, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 80 g Kernenmix

Honig-Bier-Parfait mit Erdbeeren

Für 4 Personen
Zubereitungszeit:
20 Minuten

- 1 El Rohrzucker
- 33 cl Bier (z.B. Leffe)
- 1 Vanillestängel
- 1 El Honig (ca. 30 g)
- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 3,6 dl Schlagrahm (2 Becher)
- 250 g Erdbeeren