



## BRAUHOTEL WEITRA

Brauhotel Weitra Ges.m.b.H., A-3970 Weitra, Rathausplatz 6, Tel: 02856/2936-0, Fax: 02856/2936-300

### Bier-Schokoladenschaum

Rezept für 6 Portionen, für 0,5 l Isi

#### Zutaten

- 250 ml Halbfettmilch
- 100 ml Obers
- 50 g Schokolade dunkel
- 2 EL Kristallzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 CL Cointreau
- 2 CL Bierschnaps
- 1 EL Puddingpulver



#### Zubereitung

50 ml kalte Milch mit Puddingpulver verrühren. Die restliche Milch, Obers, Kristallzucker und Vanillezucker miteinander aufkochen lassen und das Milch-Puddingpulver-Gemisch einrühren. Noch einmal kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Schokolade darin zergehen lassen, dabei gut mit dem Schneebesen einrühren. Bierschnaps und Cointreau dazugeben. In den Isi füllen, verschließen, eine Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln. Kopfüber in ein Gefäß stellen und für mindestens 3 Stunden kühlen. Danach nochmals kräftig schütteln, in Gläser portionieren und sofort servieren.

#### Nährwerte pro Portion

170 kcal / 2 g Eiweiß / 10 g Fett / 15 g Kohlenhydrate / 1,5 g Ballaststoffe / 1,5 BE

**Tipp:** Servieren Sie zum Bier-Schokoladenschaum Himbeermark, eingekochte Weichseln oder Rumtopffrüchte.



e-mail: [info@brauhotel.at](mailto:info@brauhotel.at)  
[www.brauhotel.at](http://www.brauhotel.at)

Bankverbindung: Sparkasse Waldviertel-Mitte, Konto-Nr. 4200094334 (BLZ 20272)  
IBAN-AT692027204200094334, BIC-SPZWAT21  
FN 35542v, HG Krems, UID-Nr. ATU 18079601

**Xundheitswelt**  
Das Waldviertler Gesundheitsparadies

