

Bayerisches Eierbier

Zutaten für 4 Portionen

Zutat

- 2 große Bouillontassen Bier
- 1 Tasse Milch
- 2 Tassen frische Eidotter
- 2 EL Geriebenere Zucker

Bier und Milch werden einzeln zum Kochen gebracht, Zucker und Eidotter in einem Terrinchen mit einem Schneebesen gerührt. Nun wird unter stetem Rühren das Kochende Bier ganz langsam, dann die kochende Milch hinzugegossen und das Schlagen noch einige Minuten fortgesetzt. Das Eierbier kann warm und kalt getrunken werden.