

Dunkelbier-Eis mit Kaffeeschaum

4 Portionen



Zutaten für das Dunkelbier-Eis:

- 90 g Milch
- 80 g dunkles Bier
- 110 g Sahne
- ½ Vanillestange
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker

Zutaten für den Kaffeeschaum:

- 250 g flüssige Sahne
- 20 g ganze Kaffeebohnen
- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 80 g Sahne zum Schlagen

Zubereitung:

1. Für das Dunkelbier-Eis, die Milch mit dem Bier, der Sahne und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und mit der aufgekochten Flüssigkeit verrühren. Zur Rose abziehen (d.h. sie hat die richtige Temperatur von 85 bis 93 Grad, wenn sie auf einem Löffel, den man in die Flüssigkeit taucht, umdreht und darauf pustet, ein Rosenmuster bildet). Durch ein Sieb passieren, ganz abkühlen lassen und das Eis in die Eismaschine geben.
2. Für den Kaffeeschaum die Sahne mit den ganzen Kaffeebohnen aufkochen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und zur Flüssigkeit geben. Die Masse anschließend ebenfalls zur Rose abziehen, durch ein Sieb passieren und ganz abkühlen lassen. Mit geschlagener Sahne verfeinern. Diese erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Shortbread mit Tonkabohne

Zutaten:

- 500g weiche Butter
- 1 TL Salz
- 420g Mehl
- 120g Maisstärke (Mondamin)
- 1 Tonkabohne, gerieben
- 150g Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

3. Für das Shortbread mit Tonkabohne die Butter vorab in einer großen Schüssel auf Zimmertemperatur kommen lassen, bis sie eine Konsistenz wie Schlagsahne hat.
4. In der Zwischenzeit in einer zweiten Schüssel Mehl, Maisstärke und die geriebene Tonkabohne mischen.
5. Sobald die Butter weich genug ist, das Salz hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einer weichen Masse aufschlagen. Den Zucker zugeben und weiter schlagen, bis man wiederum eine glatte Masse hat. Schließlich die Mehlmischung zugeben und weiter schlagen, bis man einen glatten Teig erhält.
6. Ein Backblech mit Butter einfetten und den Teig nochmals mit den Händen kurz durchkneten bevor man ihn gleichmäßig auf dem Backblech verteilt. Mit einem Zahnstocher Löcher in den Teig stechen.
7. Ofen auf gut 160°C vorheizen und für ca. 30 min backen, bis das Shortbread oben und an den Rändern leicht braun wird.
8. Nach dem Herausnehmen wenige Minuten abkühlen lassen und dann (noch warm) in gleichmäßige Stücke oder Rauten schneiden. Mit Puderzucker bestäuben.