

Butterbier nach Harry Potter-Art



Zutaten (für 4 Personen)

Für das Butterbier:

40 g Rohrzucker
1 EL bayer. Butter
100 ml bayer. Schlagsahne
500 ml bayer. Milch
Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
250 ml Malzbier

Für die Dekoration:

2 EL Puderzucker
Kokosflocken
150 ml bayer. Sahne



Zubereitungszeit

15 Min.



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Rohrzucker in einem Topf karamellisieren lassen. Butter und 100 ml Sahne einrühren. Wenn der Karamell sich aufgelöst hat, Milch, Vanillezucker, Zimt und Salz dazu geben und 1-2 Min. köcheln lassen.
2. Das Malzbier einrühren, nur noch kurz erwärmen, den Topf vom Herd ziehen und nicht mehr kochen lassen.
3. Aus Puderzucker und etwas Wasser einen Guss anrühren, die Glasränder darin eintauchen und danach in die Kokosflocken drücken. Die Sahne nicht ganz steif schlagen. Butterbier in die Gläser füllen. Die Sahne darüber verteilen.

Tipp: 3 kleine Mini-Marshmallows auf einem Zahnstocher aufspießen und auf einen großen Marshmallow stecken. Zwei Nelken als Arme anbringen und einen kleinen Rosmarinzweig daneben einstecken. Fertig ist der dekorative Schneemann.