

Rezept Butterbier

Wer kennt nicht Harry Potter und wer wollte nicht schon immer mal so ein leckeres Butterbier wie Ron, Hermine und Harry gemütlich zur Weihnachtszeit im „Die drei Besen“ in Hogsmeade trinken?

Ihr auch? Super! Dann ist dieses Rezept genau das richtige für euch!

ZUTATEN für 4 Portionen:

- 1 TL Butter/ Alsan (vegan)
- 2 EL Rohrzucker
- 1 Vanilleschote
- 500ml Milch /Hafermilch
- 100ml Sahne / Vegane Sahne
- 1 EL Zimt
- ½ EL Kakaopulver
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 250ml Malzbier

ZUBEREITUNG:

1) In einem Topf bei niedriger Temperatur die Butter schmelzen. Den Rohrzucker hinzufügen und unter ständigem Rühren leicht karamellisieren lassen.

2) Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

3) Die ausgekrazte Schote und das Vanillemark mit der Milch, der Hälfte der Sahne, dem Zimt, dem Kakaopulver und dem Vanillezucker in den Topf geben.

4) Alles gründlich miteinander vermengen und kurz köcheln lassen.

Dann den Topf vom Herd nehmen und das Malzbier einrühren.

5) Das Butterbier noch einmal kurz erwärmen, aber keinesfalls kochen, da sich sonst unschöne Flöckchen bilden! Dann das Butterbier vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

6) Die restliche Sahne steif schlagen. Das warme Butterbier in hitzebeständige Gläser füllen und mit einem Löffel die geschlagene Sahne darauf geben.

Fertig ist euer Butterbier!