



Festbiereis mit Kaiserschmarrn

Hinweis: Das Festbiereis in diesem Rezept kann nur mit einem Paco Jet hergestellt werden.

Zutaten

Festbiereis:

200 g Bier
130 g Milch
90 g Sahne
120 g Zucker
100 g Eigelb

Zubereitung

Festbiereis:

Schritt 1: Befüllen des Pacossierbechers

- 1 Die Vanilleschote auskratzen,
- 2 Mark und Schote mit den restlichen Zutaten vermengen,
- 3 auf 82 °C erhitzen und
- 4 zur Rose abziehen.
- 5 Die Schote entfernen und
- 6 die Masse in einen Pacossierbecher füllen.

Schritt 2: Einfrieren

- 1 Pacossierbecher verschließen,
- 2 beschriften und
- 3 bei -22 °C für mindestens 24 h tiefgefrieren.

Schritt 3: Pacossieren

Kaiserschmarrn:

260g Mehl
500g Milch
3stk. Eier
25ml Rum
220g Zucker
Vanillezucker
Salz
Puderzucker

Kaiserschmarrn:

- Alle trocknen Zutaten mischen
- Milch, Rum und Eigelb mischen und begeben
- Eiweiss steif schlagen, am Schluss unterheben
- Fertige Masse auf ein Blech mit Backpapier geben
- Im Ofen bei 180°C, ca. 20-25min backen
- Schmarrn auskühlen lassen und in Rauten schneiden
- Rauten in eine Pfanne geben mit Puderzucker karamellisieren