

Øllebrød med hvidtøl

Opskrift til 4-6

Forberedelsestid

8 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

18 minutter

Ingredienser

Øllebrød

- 500 g rugbrød uden kerner
- 8 dl vand
- 1/2 tsk. salt
- 2 spsk. sukker
- 1,5 dl hvidt øl

Flødeskum og æggesnaps

- 40 g sukker + 6 pasteuriserede æggeblommer
- 1/4 liter piskefløde

Sådan gør du

1. Riv rugbrødet lidt groft fra hinanden og kom det i en gryde med vand, salt, sukker og hvidtøl – så brødet er godt dækket af væske. Giv det 10 minutters tid ved mellem-høj varme. Det må ikke brænde på, men skal bare ligge og blive blødere og blødere.
2. Imens kan du piske din fløde til en skum
3. I en anden skål blander du æggeblommer og sukker og pisker også dette lyst og luftigt.
4. Giv grydens indhold en tur med stavblenderen, jeg kører den bare direkte ned i gryden
5. Server med flødeskum og æggesnaps (æggeblommer og sukker piskes sammen til et lys og cremet æggesnaps).