

TRAUGOTT SIMON REZEPTE

TG Green Lemon Biersorbet

Man nehme

300 ml Traugott Simon Green Lemon

100 g Zucker

2 Eiweiss

Saft einer halben Limette

Das Eiweiss und den Zucker zusammen sehr steif schlagen. Den Limetten-Saft während des Schlagens nach und nach begeben. Das Bier nun langsam unter stetigem Rühren dazu giessen.

Die fertige Eismasse jetzt ca. 20 - 30 Minuten in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.*

Das fertige Sorbet mit einem Eiskugelausstecher in ein vorgekühltes, großes Glas geben. Mit etwas kaltem Traugott Simon Green Lemon -alternativ auch ein anderes helles Bier- und servieren!

* Infos zur Zubereitung ohne Eismaschine unter folgendem [LINK](#)

