

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 20:41:52 CET

## Beschreibung

## Zutaten

2,0 l Pilsener, 200 g Zucker, 8 Eier, 2 ungespritzte Zitronen

## Zubereitung

Eier aufschlagen, in einen Topf geben abgeriebene Zitronenschale, Zucker und Bier hinzufügen und umrühren. Langsam erhitzen und mit einem Schneebesen durchschlagen. Kurz vor dem Kochen von der Kochstelle nehmen und noch etwas weiterschlagen. Anschließend in Gläsern servieren.

## Anmerkungen

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	