

Fränkischer Bierlikör

Für den Fränkischen Bierlikör:

250 ml fränkisches Bockbier	100 ml Doppelkorn	40 g Rohrzucker
1 Vanilleschote	1 Gewürznelke	1 Sternanis
1 Msp. Zimt		

Für die Sahne:

100 ml Sahne	1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Vanillepulver
--------------	-------------	--------------------------------

Für den Fränkischen Bierlikör die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und zusammen mit dem Bockbier, Zimt, Nelke, Sternanis und Rohrzucker kurz aufkochen und anschließend ziehen lassen. Den Korn dazugeben und erneut erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Für die Sahne Vanillepulver mit dem Zucker vermischen und zusammen mit der Sahne in den Syphon geben und zwei Kapseln eindrehen.

Den heißen Likör in einem Schnapsglas anrichten, mit der Sahne garnieren und heiß servieren.

Ralph Lindenau am 22. Dezember 2015