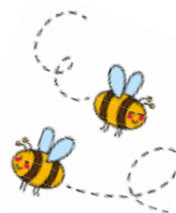


En partenariat avec



BIEREN – ESOU WÄIT EE KUCKE KANN!

Nee, mir mengen natierlech net déi pelzeg Biere wéi z. B. de Grizzlybier, mee déi gutt faarweg Bieren aus der Natur, fir z'iessen. Elo an der Summerzäit ass et genau richtig, fir sech op d'Sich ze maachen no Hammbier a Päerdsbier. Mee wéi erkennt een, dass se zeideg sinn? Ma ganz einfach, wa se hir voll Faarf hunn – d'Hammbier ass rout an d'Päerdsbier ass däischerblo – a sech liicht vun der Heck plécke loossen.

ENG BIEREG ZÄIT!

D'Hammbier an d'Päerdsbier gehéieren zu der Planzefamill vun de Rousen. Se sinn eigentlich keng richtig Bieren, mee, genee wéi d'Äerdbier, besti se aus ganz ville klenge Stengfruchten, déi een op Däitsch „Sammelsteinfrucht“ nennt. Se wuessen oft um Bëschrind oder am Gaart, am léifsten do, wou e bèsse Schiet a wéineg Wand ass. Net nëmme mir Mënsche si geckeg no Hammbier. Well d'Bléi vun der Hammbier vill Pollen an Nektar huet, kommen och vill Beien a Päiperleken op d'Blumm geflunn. D'Blieder sinn och eng Delikatess fir munch Päiperleksraupen.

HAMMBIERSDRAM



FIR ZIRKA 6 PORTIOUNEN

- 100 g Petitbeurres-Kichelcher
- 250 g wäisse Kéis (Magerstufe)
- 2 Iessläffele Mascarpone (wann ee wëllt)
- 200 ml Ram
- 80 g Zocker
- 1 Päckelche Vanillszocker
- 100 g wäisse Schockela
- 300 g frësch Hammbier

D'Petit-beurres-Kichelcher zerklengeren an a 6 Glieder fëllen.

D'Ram mam Mixer zu Schlagsan klappen. An enger Schosel de wäisse Kéis an de Mascarpone mam Zocker a Vanillszocker verréieren, bis den Zocker sech opgeléist huet. 80 g vum wäisse Schockela am Bain-marie – d. h. an enger Schosel an enger Kasseroll mat waarem Waasser – schmélzen an dobäi ginn. Dono d'Schlagsan drënner hiewen.

D'Hallschent vun der Crème an d'Glieder op d'Kichelcher fëllen, d'Hammbier dropleeën, nach eng Kéier Crème drop an zum Schluss mat Hammbier an dem Rescht geriwwene Schockela uewendrop garnéieren. Loosst iech et gutt schmaachen!

