

## Butterbier

*(Als sich Harry Potter heimlich in der Gefangene von Askaban nach Hogsmeade schleicht, kommt er zum ersten mal in den Genuß)*

(für ALLE Personen)

### Zutaten

500ml Milch  
4 EL Sahne  
1 TL Kakaopulver  
2 Pck Vanillezucker

### Zubereitung

Milch mit der Sahne, Kakao und Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen.

500ml Malzbier

Vom Herd nehmen und das **Malzbier** unterrühren. Auf dem Herd warmhalten aber NICHT kochen!

(200ml Sahne)  
Od. Sprühsahne

**Rest der Sahne aufschlagen, bis sie steif ist.**

**Butterbier in hitzefeste Gläser füllen und mit Schlagsahne toppen!**

*Ein sehr mächtiges und sättigendes Getränk, ideal für kalte Winterabende.*

*Sieht aus wie cremiges Bier und schmeckt einfach nur caramellig-süß und leckerer als man fürchtet. Ein irres Gebräu und für alle Potter-Fans ein Muss!*

*(In manchen Rezeptvarianten kommen noch Butterflocken, 3-4 Eigelbe Zimt und Muskatnuss rein aber vielleicht sollten wir unsere kontinental-europäischen Mägen nicht überstrapazieren...)*