

Fundstück der Woche: Tannenzäpfle Biergelee-Brotaufstrich



Bier mal anders...

Unser Fundstück der Woche passt in die närrische Jahreszeit. Zum einen locken süße Verführungen wie Krapfen (Berliner) & Fasnetküchle in kunterbunten und verrückten Ausführungen. Zum anderen fließen Bier & Wein in rauschenden Strömen. Warum nicht beides verbinden? Klar, die Kombination Wein und süß ist bekannt. Oder wer hat noch nie von den "B`soffenen Jungfern" gehört oder genascht? Ein Gebäck, das in reichlich Wein getränkt wird? Oder Weingelee? Wer aber kennt die Verwandlung von Bier zu süßem Gelee?

Eine gelungene Innovation von edlem Bier, haben die Rothaus Brauerei und die Konfitürenmanufaktur Fallers erstellt. Ich habe Tannenzäpfle Biergelee und Hefe-Weizen Biergelee auf selbst gemachte Fasnetküchle gestrichen. Harmoniert und passt ausgezeichnet zusammen.

Zu kaufen gibt es die beiden Bierspezialitäten in einigen bekannten Supermärkten oder direkt nach Hause

geliefert über das Internet. Das Rezept zu meinen Fasnetsküchle folgt noch diese Woche. Und wer bis dahin schon mal Biergelee besorgen möchte findet hier zwei Bezugsquellen:

Hier der Link zum Internetshop der [Rothaus Brauerei](#)

oder zum Geleehersteller [Faller Konfitüren](#)