



DUNKLES BIER

MIT KAKAO-HASELNUSS-RAND UND ROSMARIN

Für 4 Personen

REZEPT

- 4 Fl. **dunkles Starkbier**
- 5 EL **Kakaopulver**
- 5 EL **Wasser**
- 5 EL **Haselnüsse**
gemahlen geröstet
- 4 **Rosmarinzweige**
- 4 **Biergläser** oder
Rotweingläser

- 1** Das **Kakaopulver** mit dem **Wasser** zu einer Kakaopaste anrühren. Die **Haselnüsse**, um das Aroma zu verstärken, nach Wunsch auf dem Grill in der Pfanne oder auf einem Blech etwas rösten. Die **Rosmarinzweige** kurz auf dem heißen Grillrost erwärmen, damit sich das Aroma entfaltet.
- 2** Den **Glasrand** erst in der Kakaopaste anschließend in den **Haselnüssen** abdrehen, den **Rosmarinzweig** in das Glas stellen, das **Bier** dem Rosmarin entlang gießen und direkt genießen.

GUTEN APPETIT