

## REZEPTTIPP

von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

### Weißbiermousse mit Mango-Himbeer-Salat



**Bildunterschrift:** Weißbiermousse mit Mango-Himbeer-Salat von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

**Dateiname:**

Pressefoto\_Bayerische\_Staatsbrauerei\_Weihenstephan\_Weissbiermousse\_Mango\_Himbeer\_Salat\_Hefeweissbier\_V2

**Quellenangabe Foto:** Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan zu verwenden.

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Blatt Gelatine
- 3 Eigelb
- 75 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 250 ml Weihenstephaner Hefeweissbier
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Mango
- 150 g frische Himbeeren
- 1-2 EL Agavendicksaft
- Saft von 1 Limette

#### Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltes Wasser einlegen, bis sie weich ist (ca. 5 Minuten). In einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark über einem Wasserbad hell-schaumig schlagen.
2. Weihenstephaner Hefeweissbier in einem kleinen Topf leicht erhitzen (nicht kochen). Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und im warmen Bier auflösen. Dann langsam unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren und etwas abkühlen lassen.
3. In einer separaten Schüssel die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
4. Die Mousse in Dessertgläser füllen und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Währenddessen die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Himbeeren waschen und abtropfen lassen.
6. In einer Schüssel die geschnittene Mango und die Himbeeren vorsichtig vermengen. Mit Agavendicksaft und Limettensaft abschmecken.
7. Die Weißbiermousse aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Mango-Himbeer-Salat anrichten.

#### Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten + Ruhezeit 4 Stunden

**Food-Pairing-Tipp:** Serviert wird die Weißbiermousse mit dem passenden Hefeweissbier der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan.



---

# Weihenstephan

---

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

---

## Über die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, im Jahre 1040 als Klosterbrauerei der Benediktinermönche gegründet, ist heute ein Staatsbetrieb, der nach privatwirtschaftlichen Maßstäben geführt wird. Hinter den geschichtsträchtigen Gemäuern der Brauerei verbirgt sich modernste Technik, die auf aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse in der Getränketechnologie zurückgreift. Zusammen mit der fast 1.000-jährigen Erfahrung und den traditionellen Brauverfahren entstehen Premiumbiere höchster Qualität, die jedes Jahr auf den internationalen Bierwettbewerben mit den begehrtesten Auszeichnungen geehrt werden. Mehr als 170 Mitarbeiter sorgen mit viel Engagement und Fachkenntnissen dafür, dass die Weihenstephaner Bierspezialitäten regional, national und international erhältlich sind.

Das Brauereigelände ist umgeben von den modernen Institutsgebäuden der Technischen Universität München in Weihenstephan, die in der ganzen Welt als Ausbildungsstätte von Braumeistern und -ingenieuren bekannt ist. Aus diesem Grund bestand am Weihenstephaner Berg für die Brauerei keine Möglichkeit zur Expansion am Standort. Mit dem 2019 eingeweihten Logistikzentrum im Freisinger Gewerbegebiet Clemensänger nahe der Autobahnzufahrt ist die älteste Brauerei der Welt sehr modern und zukunftsfähig aufgestellt. Durch die Auslagerung der Logistik kann auch bei weiterem Wachstum nach wie vor am Weihenstephaner Berg gebraut werden.

## Weiterführende Informationen unter:

**Webseite:** [www.weihenstephaner.de](http://www.weihenstephaner.de)

**Online-Shop:** [www.weihenstephaner-fanshop.de](http://www.weihenstephaner-fanshop.de)

**Blog:** [www.weihenstephaner.de/allgemein/blog](http://www.weihenstephaner.de/allgemein/blog)

**Karriereseite:** [www.wir-sind-bier.de](http://www.wir-sind-bier.de)

**Instagram:** [weihenstephan\\_official](https://www.instagram.com/weihenstephan_official)

**Facebook:** [weihenstephan](https://www.facebook.com/weihenstephan)

**TikTok:** [@weihenstephan](https://www.tiktok.com/@weihenstephan)

**Podcast:** 1000 Jahre Bier unter [www.weihenstephaner.de](http://www.weihenstephaner.de) und in allen gängigen Podcast-Apps

---

## Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: 089.23 23 63 50, Fax: 089.23 23 63 51, E-Mail: [ganzenmueller@kommunikationpur.com](mailto:ganzenmueller@kommunikationpur.com)