

Eierlikör-Eis mit Erdbeersoße

Zutaten

Für das Eis:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 ml Milch

2 frische Eier

80 g Zucker

250 g Schlagahne

Für die Erdbeersoße:

300 g Erdbeeren

2-3 EL Puderzucker

1/2 Zitrone



Zubereitung

Eis:

1. Die Milch leicht erwärmen. Eier und Zucker in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers schaumig aufschlagen. Unter ständigem Schlagen die warme Milch dazugießen.

2. Die Schüssel in Eiswasser stellen und die Creme unter Rühren abkühlen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in die laufende Eismaschine füllen. Nach 10 Min. den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und die Eismaschine weitere 30 Min. laufen lassen.

3. Das Eis in eine Metallschüssel füllen und in den Tiefkühler stellen.

Keine Eismaschine? Kein Problem! Lecker-cremiges Speiseeis können Sie auch im heimischen Gefrierfach herstellen. Schauen Sie in unser VERPOORTEN-Special Eiscreme selber machen - dort zeigen wir, wie's geht.

Erdbeersoße:

4. Erdbeeren abspülen, putzen und pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen und mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken.

5. Die Erdbeersoße und das Eis in Gläsern servieren.

Link-Tipp: [Neue Eierliköreis Rezepte](#)

[Link zum Rezept: Eierlikör-Eis mit Erdbeersoße](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (6/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de