

Eisbecher mit Erdbeeren und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

VERPOORTEN cremig-fruchtige Eis-Tipps: Liebesfrüchte im Sommerkleid "Eisbecher mit Erdbeeren und VERPOORTEN ORIGINAL"

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL

800 ml Sahne

200 ml Milch (3,5 %)

220 g Zucker

200 g Eigelb (ein Eigelb = 20 g)

10 Erdbeeren



Zubereitung

10 Eigelbe mit dem Zucker vorzugsweise mit einem Handrührgerät (mittlerer Stufe) solange schlagen, bis die Mischung schaumig, sehr zähflüssig und sehr hell wird. Dann unter ständigem Rühren die Milch und anschließend langsam den VERPOORTEN ORIGINAL hinzugeben, bis eine glatte Mischung entsteht.

Die vorher gut gekühlte Sahne schlagen, bis sie fast steif geworden ist und unter die Ei-Zucker-Milch-Masse heben.

Die fertige Eismischung entweder in eine nach Herstellerangaben vorbereitete Eismaschine oder direkt in die Tiefkühlung Ihres Kühlschranks geben. Hierbei ist es wichtig, die Eismischung von Zeit zu Zeit mit einem Küchenspatel von den kälteren Wandungen abzulösen und gleichmäßig unterzuarbeiten.

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

[Link zum Rezept: Eisbecher mit Erdbeeren und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (5/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de