

# VERPOORTEN-Früchteeisbecher

## Zutaten

Eisrezepte - Eis selber machen: Eisbecher "VERPOORTEN-Früchteeisbecher"

Pfirsicheis (s.u.)  
Zitroneneis (s.u.)  
Erdbeereis (s.u.)  
Schokoladeneis (s.u.)  
Dekoration nach Wunsch



für die Zabaione:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
70 ml Milch  
80 g Eigelb  
50 g Zucker Raffinade  
Abrieb von einer halben Zitrone

## Zubereitung

Eisrezepte - Eis selber machen - Pfirsicheis:

1. 0,3 l Sahne, 0,2 l Milch, 0,5 l Pfirsichmark, 200 g Zucker und 180 g Eigelb (9 Stück) zu einer Eismasse kochen. Anschließend 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen und in der Eismaschine frieren.

Eisrezepte - Eis selber machen - Zitroneneis:

2. 0,5 l Wasser mit 250 g Zucker aufkochen und auskühlen lassen. (Nach Wunsch die Hälfte des Wassers durch Weißwein ersetzen.) Anschließend den Zitronensaft zugeben, mit einem Stabmixer mixen und dann einfrieren.

Eisrezepte - Eis selber machen - Erdbeereis:

3. 500 ml Milch, 250 g Zucker, 250 g Erdbeeren und den Saft einer halben Zitrone im Mixer pürieren und dann einfrieren.

Eisrezepte - Eis selber machen - VERPOORTEN-Schokoladeneis:

4. 700 ml Sahne, 200 ml Milch und 220 g Zucker aufkochen. Zur gleichen Zeit zehn Eigelbe vom Eiweiß trennen und mit weiteren 100 ml Sahne in einer separaten Schüssel verrühren. Anschließend die aufgekochte Flüssigkeit unter ständigem Rühren dem Ei/Sahnegemisch langsam zugeben.

5. Diese Eis-Grundmasse auf einem siedenden Wasserbad zur Rose abziehen, bis die Masse eine leichte Bindung eingeht. (D.h.: Die Eismasse vorsichtig so lange im Wasserbad erhitzen, bis sie beim Test auf der Rückseite eines Holzlöffels die Form eines Rosenblattes annimmt, wenn man stark gegen sie pustet. Die Masse ist dann bis ca. 80°C erhitzt. Dieses Verfahren ersetzt das Küchenthermometer.)

6. Dann die Eismasse durch ein feines Sieb passieren, Zubereitung wie VERPOORTEN-Vanilleeis (ohne die Vanilleschote) mit 190 g dunkler Kuvertüre, die nach dem Abziehen der Eismasse beigemischt wird (nach Schritt 5). Sobald die Kuvertüre

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Früchteeisbecher](#)

## VERPOORTEN-Früchteeisbecher

vollständig aufgelöst ist, kann der GELBE KLASSIKER 150 ml) beigegeben und das Schokoladeneis in der Maschine gefroren werden.

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.

7. Alle vier Eissorten mit einer Eiszange oder einem Eislöffel zu Eiskugeln formen und in einem großen Eiscup anrichten. Nach Wunsch dekorieren, zum Beispiel wie in unserem Vorschlag (siehe Bild).

Eisrezepte - Eis selber machen - Variante Eisbecher mit Zabaione:

Sie können den Eisbecher auch mit einer Zabaione veredeln.

8. Alle Zutaten (s.o.) unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen auf einem leicht köchelnden Wasserbad zu einer schaumigen Masse aufschlagen und bis 80°C erhitzen.

9. Dann die Zabaione auf einem Eisbad kaltrühren.

Anrichten des Eisbechers:

10. Alle vier Eissorten mit einer Eiszange oder einem Eislöffel zu Eiskugeln formen und in einem großen Eiscup anrichten. Das Eis mit dem Glas kurz in den Gefrierschrank stellen, bis die Zabaione fertig ist (Schritt 8-9). Den Eiscup dann aus dem Gefrierschrank nehmen und mit der Zabaione übergießen. Mit Früchten nach eigener Wahl ausdekorieren.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Früchteeisbecher](#)