

Eierlikör-Macadamia-Eiscreme im Schokoschälchen

Zutaten

Eis selber machen für die Home-Party - Dessertwettbewerb Sommer 2009 "C. Neininger
Eierlikör-Macadamia-Eiscreme im Schokoschälchen"

Für 4 Personen:

Schokoschälchen:

150 g Schokolade

2 Esslöffel Pflanzenöl (geschmacksneutral)

Eierlikör-Macadamia-Eiscreme:

160 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Sahne

100 g Zucker

170 g Milch

4 Eigelb

Mark einer Vanilleschote

100 gehackte Macadamianüsse

8 Erdbeeren zum Dekorieren

Zubereitung

Den Boden von 4 runden, kleineren Marmeladengläsern mit Zellophanfolie überziehen. Die Zellophanfolie sollte schön straff sein, am besten oben mit einem Gummiband festmachen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Pflanzenöl unterrühren. Den mit Folie bespannten Boden der Gläser in die Schokolade tauchen und die Gläser auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Im Kühlschrank fest werden lassen. In der Zwischenzeit etwas flüssige Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden und feine Schoko-Ornamente auf Backpapier spritzen. Fest werden lassen im Kühlschrank. Nun erneut die festen Schokoböden in die flüssige Schokolade eintauchen. Erneut kühlen lassen, ca. 2 Stunden. Die Schälchen vorsichtig mit einem Messer von den Marmeladengläsern lösen. Bis zur Verwendung weiterhin kühl stellen.

Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker kräftig schaumig schlagen. Sobald die Masse sehr weißlich erscheint, die Sahne dazugeben und mitschlagen. Die Milch in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen. Die Milch darf nicht kochen. Die Ei-Zucker-Sahne-Mischung nun vorsichtig unter die warme Milch ziehen. Den Topf zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die gehackten Macadamia-Nüsse unterziehen.

Mit Eismaschine: Masse ca. 30 Minuten in den Tiefkühler stellen, dann in der Eismaschine schlagen lassen (ca. 30 Minuten).

Auf einem Teller oder einer Platte die Schokoschalen anrichten, mit halbierten Erdbeeren dekorieren. Das Eierlikör-Macadamia-Eis zu Kugeln formen und in den Schälchen servieren. Mit Schoko-Ornamenten dekorieren.

Keine Eismaschine? Kein Problem! Lecker-cremigere 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: Eierlikör-Macadamia-Eiscreme im Schokoschälchen](#)

Eierlikör-Macadamia-Eiscreme im Schokoschälchen

Für die Herstellung von **lecker-cremigem Speiseeis**, das einen Vergleich mit Eis aus der Eisdielen nicht fürchten muss, benötigt man normalerweise eine Eismaschine. Hochwertige Geräte kosten im Handel allerdings mehrere hundert Euro - das will überlegt sein.

Aber mit dem **richtigen Know-how** ist es sehr wohl möglich, leckere Eis-Rezepte auch im heimischen Gefrierfach oder der Tiefkühltruhe umzusetzen. Man braucht nur etwas Handarbeit. Und man braucht ein Gefrierfach mit einer Stärke bis mind. -18°C. Dies ist in der Regel bei handelsüblichen Drei- und Vier-Sterne-Kühlschränken mit Gefrierfach der Fall.

Eis selber machen – das hat schlagende Vorteile: Man weiß immer genau, was drin ist im Eis. Und man hat die Möglichkeit, auf bestimmte, ungewollte Zutaten zu verzichten. Das ist vor allem für Allergiker, Diabetiker oder Menschen mit Neurodermitis wichtig.

Eis selber machen – wir erklären hier am Beispiel der Mutter aller Eissorten, dem **Vanilleeis**, wie's geht.

Zutaten

1 Vanilleschote
800 ml Sahne
200 ml Milch
220 g Zucker
200 g Eigelb (Das Eigelb von ca. 10 Eiern)

Zubereitung

1. 700 ml Sahne mit der Milch, dem Zucker und einer aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen.
2. Zur gleichen Zeit die zehn Eigelbe vom Eiweiß trennen und mit den restlichen 100 ml Sahne in einer separaten Schüssel verrühren.
3. Dann die aufgekochte Flüssigkeit aus Schritt 1 unter ständigem Rühren dem Ei/Sahnegemisch langsam beimengen.
4. 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 und verhindert, dass die Masse zu stark erhitzt wird. Die Eismasse darf nämlich nicht kochen!)
5. Die Eismasse dann durch ein feines Sieb passieren und in einer runden Metallschüssel abkühlen lassen. Hierbei gelegentlich umrühren.
6. Stellen Sie die Schüssel mit der Eismasse ins Gefrierfach Ihres Kühlschranks (-18°C) oder in die Tiefkühltruhe. Die Schüssel sollte aus Metall sein, weil das Eis dann besser vom Rand her gefriert. Benutzen Sie aus hygienischen Gründen Einweghandschuhe. Je nach Kältegrad, Zutaten und Menge dauert das Gefrieren 5 bis 8 Stunden. Es ist wichtig, dass Sie die Schüssel immer wieder kurz aus dem Gefrierfach herausnehmen und die Masse durchrühren (mit der Gabel oder dem Schneebesen). Je häufiger Sie rühren, desto cremiger wird das Eis.

ACHTUNG

Bereits angetaute Eiscreme nicht wieder einfrieren! Bereiten Sie immer nur so viel frische Eiscreme zu, wie sie gleich verspeisen können. Also eher kleine Mengen herstellen und schnell aufessen!

TIPPS

Es geht noch cremiger:

- Die Eiscreme zu Beginn des Gefriervorgangs eventuell noch mit dem Mixstab aufschlagen.
- Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kühlschrank weich werden lassen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Macadamia-Eiscreme im Schokoschälchen](#)

Eierlikör-Macadamia-Eiscreme im Schokoschälchen

- Das beschriebene Prinzip kann bei Beibehaltung der Zutatenmengen und Variation der Gewürze ohne Weiteres für andere Geschmacksrichtungen von Milcheis verwendet werden. Auch Fruchteis gelingt nach derselben Machart. Tauschen Sie hierfür die Milch gegen einen (möglichst geschmacksintensiven) Fruchtsaft Ihrer Wahl aus.

Es gibt nicht *das eine* richtige Eis – das beste Eis ist das, das schmeckt!

Schauen Sie für die vielen Variationen der Herstellung von Speiseeis in unsere Eierliköreis-Rezepte. Es warten Schokolade, Stracciatella, Baccio, Amaretti, Pfirsich, Zitrone, Erdbeer usw.

Auswahl unserer Verpoorten-Eisrezepte:

VERPOORTEN Himbeer-Frozen-Joghurt Eisrezept

Verpoorten-Früchteeisbecher

Kaffee-Eistorte "VERPOORTEN Latte-Macchiato-Eistorte"

Schlemmerbecher mit 2 Sorten Eis und heißer Verpoorten-Schaum-Soße

VERPOORTEN Pina Colada Eis

[Link zum Rezept: Eierlikör-Macadamia-Eiscreme im Schokoschälchen](#)