

cremig-zartes Lebkuchen-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Eierliköreis für die Winterparty:

- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 800 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 220 g Zucker
- 200 g Eigelb (10 Eier)
- 2 Stk. Eisen-Lebkuchen, fein gewürfelt
- 3 g Zimtpulver oder 1 Zimtstange
- 1 Prise Salz
- ½ Vanillestange



Zubereitung

- 700 ml Sahne zusammen mit der Milch, den Gewürzen (Zimt, Salz, Vanille) und dem Zucker aufkochen. Zur gleichen Zeit die zehn Eigelbe vom Eiweiß trennen und mit den restlichen 100 ml der Sahne in einer separaten Schüssel verrühren.
- Anschließend die aufgekochte Flüssigkeit unter ständigem Rühren dem Ei-Sahnegemisch langsam zugeben.
- 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.)
- Zum Schluss die Eismasse durch ein feines Sieb passieren, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör begeben und in der Eismaschine frieren. Kurz vor Ende des Gefriervorgangs die Eisen-Lebkuchenstücke zugeben und das Eis fertig frieren.
- Dann noch entsprechend anrichten, und fertig ist die winterliche Eisleckerei mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.

[Link zum Rezept: cremig-zartes Lebkuchen-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (9/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de