

Eis selber machen – Eisrezepte für die Eismaschine "VERPOORTEN Himbeer-Frozen-Joghurt Eisrezept" Himbeereis

Zutaten

Eis selber machen – Tolle Eisrezepte für die Eismaschine!
Likör Eis "VERPOORTEN Himbeer-Frozen-Joghurt"

Likör Eis selber machen – Eiszutaten fürs Himbeersorbet:

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Likör
500 ml Himbeermark oder Saft
150 g Zucker

Likör Eis selber machen – Eiszutaten fürs Frozen Joghurt:

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Likör
500 ml Joghurt mit 10% Fett (türkisch oder griechisch)
165 g Zucker
Abrieb von einer 1/2 Zitrone
Abrieb von einer 1/2 Orange



Zubereitung

Eisrezepte – Likör Eis selber machen – Eisrezepte Zubereitung Himbeereis:

1. Likör Eis selber machen, so einfach geht's: Vermischen Sie 75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Likör zusammen mit dem Himbeermark und dem Zucker und mixen Sie das Ganze mit einem Stabmixer oder Blender gut durch. Anschließend wird das Himbeersorbet in der Eismaschine gefroren.
2. Dann wird das Sorbet mit Klarsichtfolie abgedeckt im Gefrierfach kurz kaltgestellt.
3. Vermischen Sie den Joghurt, den Zitrusfruchtabrieb, den VERPOORTEN ORIGINAL Likör und den Zucker und mixen diese Zutaten mit einem Stabmixer oder Blender gut durch.
4. Jetzt können Sie das Frozen Joghurt in der Eismaschine frieren.
5. Um einen schönen Marmoriereffekt zu erhalten, vermischen Sie die beiden Eismassen mit einem Löffel grob und lassen das fertige VERPOORTEN ORIGINAL Likör Himbeereis abgedeckt mindestens 2 Std. im Gefrierfach stabilisieren.

Likör Eis selber machen – Eisrezept "VERPOORTEN Himbeer-Frozen-Joghurt" anrichten:

6. Formen Sie mit einer Eiszange oder einem Löffel gleichmäßige Eiskugeln und richten diese in einem Eisgefäß Ihrer Wahl an. Als Eisdekor empfehlen wir ein paar frische Himbeeren, die ein wenig mit Puderzucker bestäubt werden.

Lecker Likör Eis – Viel Spaß beim Eis selber machen mit VERPOORTEN!

[Link zum Rezept: Eis selber machen – Eisrezepte für die Eismaschine "VERPOORTEN Himbeer-Frozen-Joghurt Eisrezept" Himbeereis](#)