

# Eis selber machen – Eisrezepte für die Eismaschine "VERPOORTEN Haselnuss Nougat Eis"

## Zutaten

Likör Eis selber machen – Tolle Eisrezepte für die Eismaschine!

Eiszutaten fürs VERPOORTEN Haselnuss Nougat Eis

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Likör

400 ml Sahne

100 ml Milch

90 g Zucker

100 g Eigelb (5 Stück)

100 g ganze Haselnüsse

50 g Zucker

100 g Nuss-Nougat dunkel



## Zubereitung

Eisrezepte – Eis selber machen – Eisrezepte Zubereitung:

1. Eis selber machen, so einfach geht's: 350 ml Sahne zusammen mit der Milch und dem Zucker (90 g) aufkochen. Zur gleichen Zeit die fünf Eier aufschlagen, das Eigelb vom Eiweiß trennen und mit der restlichen Sahne (50 ml) in einer separaten Schüssel verrühren.
2. Anschließend die aufgekochte Flüssigkeit unter ständigem Rühren dem Ei/Sahnegemisch langsam zugeben.
3. Diese Eis-Grundmasse auf einem siedenden Wasserbad zur Rose abziehen, bis die Eismasse 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.)
4. Jetzt die Eismasse durch ein feines Sieb passieren, den Gelben Klassiker VERPOORTEN ORIGINAL Likör und den Nuss-Nougat zufügen. Die Nougat-Masse ist fertig und kann beiseite gestellt werden.
5. 50 g Zucker in einem Topf karamellisieren, die vorher gerösteten, noch ganzen Haselnüsse zugeben und alles gut vermischen. Das Ganze auf einer Silikonmatte oder auf leicht geöltem Backpapier auskühlen lassen und danach grob durchhacken.
6. Gießen Sie jetzt die Nougat-Masse in die Eismaschine. Geben Sie die gehackten, karamellisierten Nüsse kurz vor dem Ende des Gefriervorgangs mit hinein in die Eismaschine. Eis selber machen – so einfach und so köstlich kann es sein.

Eis selber machen – Eisrezept "VERPOORTEN Haselnuss Nougat Eis" anrichten:

7. Formen Sie mit einer Eiszange oder einem Eisportionierer gleichmäßige Eiskugeln und richten diese in einem Gefäß Ihrer Wahl an. Fürs Anrichten empfehlen wir, die doppelte Menge karamellisierte Nüsse herzustellen und den überschüssigen Teil

[Link zum Rezept: Eis selber machen – Eisrezepte für die Eismaschine "VERPOORTEN Haselnuss Nougat Eis"](#)

# Eis selber machen – Eisrezepte für die Eismaschine "VERPOORTEN Haselnuss Nougat Eis"

als Dekor zurückzubehalten. Veredeln Sie das Haselnuss-Nougat-Eis mit VERPOORTEN ORIGINAL Likör und garnieren Sie den Eiscup nach Belieben mit Waffeln oder ähnlichem Gebäckschmuck.

Eis selber machen mit VERPOORTEN ORIGINAL Likör, dem Gelben Klassiker. Viel Spaß beim Genießen der VERPOORTEN Premium Eisrezepte!

[Link zum Rezept: Eis selber machen – Eisrezepte für die Eismaschine "VERPOORTEN Haselnuss Nougat Eis"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (6/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)