

# Eis selber machen – Eisrezepte für die Mädelsparty "VERPOORTEN Erdbeer Zitronenmelisse Sorbet" Erdbeereis

## Zutaten

Likör Eis selber machen – Tolle Eisrezepte für die Eismaschine!



Eiszutaten für das Likör Eis Rezept "VERPOORTEN Erdbeer Zitronenmelisse Sorbet"

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Likör  
650 g frische, reife Erdbeeren (oder 500 g Fruchtmarmelade)  
Saft einer Zitrone  
150 g Zucker  
5-6 Blatt Zitronenmelisse

## Zubereitung

Eisrezepte – Likör Eis selber machen – so einfach geht´s:

1. Vermischen Sie die frischen Erdbeeren mit dem Zucker und lassen diese abgedeckt mit Klarsichtfolie ca. 3-4 Std. im Kühlschrank ziehen. Dann werden das Früchte-Zuckergemisch und der Zitronensaft mit einem Stabmixer oder einem Blender gut durchgemixt. Danach sollte die Masse noch durch ein feines Sieb passiert werden, damit die Kerne/Nüsse der Erdbeere nicht mehr in der Sorbetmasse enthalten sind.
2. Geben Sie nun die gewaschenen, gezupften Zitronenmelisseblätter und den VERPOORTEN ORIGINAL Likör der Sorbetmasse zu und mixen das Ganze nochmals gut durch.
3. Jetzt können Sie das Sorbet in der Eismaschine frieren.
4. Lassen Sie das fertige Sorbet abgedeckt noch mindestens 2 Std. im Gefrierfach stabilisieren. Eis selber machen mit VERPOORTEN – so einfach gelingen die Eisrezepte des Sommers.

Likör Eis selber machen – Eisrezept "VERPOORTEN Erdbeer Zitronenmelisse Sorbet" anrichten:

5. Formen Sie mit einer Eiszange oder einem Eisportionierer gleichmäßige Eiskugeln und richten diese in einem Gefäß Ihrer Wahl an. Als Eisdekor empfehlen wir ein paar gezupfte, gewaschene Zitronenmelisseherzen.

Likör Eis selber machen mit VERPOORTEN ORIGINAL Likör!  
Wir wünschen fröhliches Schlemmen der VERPOORTEN Premium Eisrezepte!

[Link zum Rezept: Eis selber machen – Eisrezepte für die Mädelsparty "VERPOORTEN Erdbeer Zitronenmelisse Sorbet" Erdbeereis](#)