

Eierlikör- Stracciatella- Milcheis in der Waffel

Zutaten

Eis selber machen Rezept für 4 - 6 große Eiswaffeln:

Eierlikör-Eis:

500 ml Vollmilch

200 ml Sahne

100 g Magermilchpulver

75 g Zucker

25 g Traubenzucker

400 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Edelbitterschokolade

Eiswaffeln:

3 Eiweiß

50 g Zucker

100 g Mehl

60 g zerlassene Butter

Deko für die Hörnchen: etwa 20 g Schokolade

Zubereitung

Alle Eiszutaten (außer dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und der Schokolade) in einem Topf verrühren und langsam erhitzen. In eine Schüssel umfüllen und kalt stellen, sobald die Milchmischung angefangen hatte zu kochen. Wenn die Milch vollständig erkaltet ist, in eine Eismaschine füllen und das Eis nach Herstelleranweisung zubereiten. Erst gegen Ende der Kühlzeit den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Während der Rühr- und Kühlzeit der Eismaschine die Schokolade zuerst in etwa 0,5 cm breite Streifen schneiden, dann die Schokoladenstreifen würfeln. Bevor das Eis aus der Eismaschine in die Tiefkühlung geht, die Schokolade unterrühren.

Zubereitung Eiswaffeln:

Die Zutaten kräftig miteinander verrühren. Im Hörnchenwaffelautomaten etwa 1-2 Minuten ausbacken und sofort zu Hörnchen aufrollen. Mit einem "normalen" Waffeleisen dürfte das auch funktionieren. Damit das Eis später nicht unten aus den Waffeln läuft, Schokolade schmelzen und die untere Spitze der Eiswaffeln in die Schokolade tauchen.

Eis anrichten:

Eiskugeln mit einem Eisportionierer formen und in die Hörnchen geben. Beim Schneiden der Schokolade ist sehr viel "Schokoladenpulver" entstanden. Den habe ich aufbewahrt und mein fertiges Eis damit bestäubt.

(Wenn man keine Eismaschine hat, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör direkt mit in die kalte Milchmischung geben. Dann die Eierlikör-Eiscreme an die kälteste Stelle im Gefrierschrank stellen und die Eiscreme mindestens alle 1 1/2 Stunden kräftig rühren, damit sich nicht so viele Eiskristalle bilden. Die Schokolade etwa nach zwei Stunden Gefrierzeit unterrühren.)

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!



[Link zum Rezept: Eierlikör- Stracciatella- Milcheis in der Waffel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör- Stracciatella- Milcheis in der Waffel

[Link zum Rezept: Eierlikör- Stracciatella- Milcheis in der Waffel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de