

Beeriges Steckerl-Eis mit Schuss

Zutaten

Eis selber machen Rezept mit Eierlikör:

150 g weiße Johannisbeeren

150 g Heidelbeeren

2 El Joghurt

2 El Zucker (je nach Geschmack!)

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Eis-Förmchen und Eisstiele

Zubereitung

1. Die Beeren waschen und gut abtropfen lassen. Anschließend werden die Beeren püriert. Den Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu den Beeren geben und gut verrühren. Diese Eismasse zunächst probieren und anschließend je nach Bedarf Zucker hinzugeben. In meinem Fall waren es drei Esslöffel.

2. Den Zucker gut verrühren und anschließend alles in die Eisförmchen geben. Diese nicht ganz befüllen, da der Eisstiel natürlich noch hinein muss.

3. Sind die Eis-Förmchen gefüllt, kommen sie in das Gefrierfach und bleiben dort über Nacht. Vor dem Genießen die Eis-Förmchen einfach ein wenig unters Wasser halten, damit sich das Eis besser vom Förmchen lösen lässt.

Leser-Tipp

Statt der Johannisbeeren und der Blaubeeren, können auch andere Früchte genommen werden.

[Link zum Rezept: Beeriges Steckerl-Eis mit Schuss](#)

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