

Sommerliches Vanilleeis mit Limette und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 4 Portionen Vanilleeis mit Eierlikör:

- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 50 g Ahornsirup
- 1 Ei Limettensaft
- 3 Eier
- 400 ml Sahne
- 2 Pkg Sahnesteif
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL EIERLIKÖR
- 1 Prise Salz

Eis-Deko:

- Schokoladen-Blättchen
- Sonnenschirm



Zubereitung

Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. In einer anderen Schüssel die Eigelbe mit Zucker, Ahornsirup und dem Salz schaumig schlagen. Die Vanilleschote auskratzen und unter die Eigelb Schaummasse rühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL EIERLIKÖR mit der Eiweiß Masse und dem Limettensaft verrühren. Die Eigelb Masse vorsichtig unterheben. Am Schluss noch die Sahne in die Masse vermengen.

Das ganze für einige Stunden in die Gefriertruhe stellen.

Leser-Tipp

Mit Limetten-Schalen und Trauben oder auch anderem Obst garnieren.

[Link zum Rezept: Sommerliches Vanilleeis mit Limette und Verpoorten Original Eierlikör](#)

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