

Aprikosen-Verpoorten-Buttermilch-Eis

Zutaten

400 g aromatische, reife Aprikosen, ergibt 300 g Fruchtfleisch
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
75 ml Buttermilch
60 g feiner Zucker
1 Messerspitze Vanillemark, ersatzweise 1 P Vanillezucker
1 TI Limettensaft
200 g Creme double

Eis-Deko:

Pinienkerne
Aprikosenspalten
Minze
evtl. Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

Die Haut der Aprikosen entfernen, dazu die Aprikosen etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, dann sofort in kaltes Wasser geben, die Haut abziehen und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln, zusammen mit Vanillemark, Limettensaft und Zucker etwa zwei Stunden ruhen, ziehen lassen, dann pürieren. Zusammen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Buttermilch verrühren. Creme Double leicht anschlagen, damit es leicht cremiger wird und ebenfalls dazu geben. Diese Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Servieren:

Das Eis in schöne Gläser geben. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne kurz rösten und auf dem Eis verteilen. Aprikosenspalten und Minze auf das Eis als Deko geben. Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben, in heißem Wasser erhitzen und schmelzen lassen. Feine Schokolinien auf dem Dessert verteilen.

Leser-Tipp

Für dieses Eierliköreis nur ganz reife Aprikosen verwenden.



[Link zum Rezept: Aprikosen-Verpoorten-Buttermilch-Eis](#)

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