

Eierlikör-Milch-Sahne-Eiscreme mit fruchtiger Kirschgrütze "Cherry, cherry, Verpoorten"

Zutaten

1 Vanilleschote
200 ml Sahne
300 ml Milch
200 g Zucker
4 Eigelb
10 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Glas Sauerkirschen (680 g)
50 g Zucker
30 g Speisestärke

Zubereitung

Die Milch mit der Sahne und dem Mark der Vanilleschote zum Kochen bringen. Danach Eigelb und Zucker in einer Schüssel auf dem heißen Wasserbad (nicht kochend) schaumig rühren. Das Milchsahnegemisch nach und nach unter die Eimasse heben und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben. Die Masse im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen und alles in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen. In den Gefrierschrank stellen und alle 30 Minuten die Masse durchrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden. Nach 4 Stunden ist das Eis durchgekühlt. Wer eine Eismaschine besitzt hat es noch einfacher.

Für die Grütze 10 EI Flüssigkeit von den Kirschen abnehmen und die restlichen Kirschen zum Kochen bringen. Speisestärke, Zucker und Flüssigkeit mit dem Schneebesen verquirlen und unter die kochenden Kirschen rühren. Nochmals kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Das Eis aus der Kastenform nehmen, kurz antauen lassen, mit dem Brotmesser in Scheiben schneiden und mit der Kirschgrütze anrichten.

Tipp 1: Für die Grütze eignen sich auch viele andere Früchte, wie Himbeeren, Pflaumen oder Heidelbeeren. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt!

Tipp 2: Aus den Eiweißen kann man super kleine Baiserkrönchen fertigen. Die 4 Eiweiß mit 150 g Puderzucker und einem Vanillezucker steif schlagen und bei 120 °C für 15 Minuten backen.

Leser-Tipp

Schmeckt besonders gut mit noch warmen Kirschen!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Milch-Sahne-Eiscreme mit fruchtiger Kirschgrütze "Cherry, cherry, Verpoorten"](#)