

## cremiges Eisrezept mit Verpoorten Original Eierlikör

### Zutaten

200 g Diamant Eis-Zauber

350 ml Milch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



### Zubereitung

Milch in ein ca 1,5 l hohes Rührgefäß geben. 200 g Diamant Eis-Zauber dazu und mit einem Mixer eine Minute auf niedrigster Stufe verrühren. Danach zwei weitere Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit einem Handrührgerät unterrühren. Diese Eismasse in einen geeigneten Eisbehälter füllen, verschließen und dann mindesten 6 - 8 Stunden im Gefrierschrank einfrieren.

Eis-Deko: Zum Servieren mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinern, einige Schokostreusel über das Eis geben und dann genießen!

[Link zum Rezept: cremiges Eisrezept mit 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