

# Verführerisches Macadamia-Karamell-Verpoorten-Eis

## Zutaten

Ergibt 4 Portionen Eierlikör-Nuss-Eis.

Für das Macadamia-Verpoorten-Eis:

450 g Sahne

1 Eigelb

2 El Puderzucker

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Messerspitze Salz

Mark einer halben Vanilleschote

125 g Macadamianüsse

60 g Butter

60 g Zucker



Für die Karamellsoße:

60 g Butter

125 g Zucker

80 ml Milch

1 Prise Salz

## Zubereitung

Für das Macadamia-Verpoorten-Eis:

1. Das Eigelb mit dem Puderzucker cremig schlagen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und zusammen mit dem Salz ebenfalls unterrühren. Anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

2. Die Macadamianüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 8-10 Minuten rösten. Zwischendurch mit dem Holzlöffel „wenden“. Wenn sie abgekühlt sind, im Mixer grob hacken. Die Butter in einer Pfanne bei geringer Hitze schmelzen. Den braunen Zucker dazugeben und mit dem Holzlöffel so lange rühren, bis er sich ganz aufgelöst hat. Die gehackten Macadamianüsse dazugeben und unter ständigem Rühren für ca. 1 Minute auf hoher Stufe karamellisieren lassen. Die Macadamianüsse auf einem Backpapier auskühlen lassen.

3. Die Macadamianüsse zur Eismasse hinzufügen und diese in die Eismaschine einfüllen und ca. 50-60 Minuten laufen lassen (alternativ in eine Kastenform füllen und im Gefrierfach einige Stunden fest werden lassen).

Für die Karamellsoße:

1. Die Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen, den Zucker und das Salz hinzugeben und mit dem Holzlöffel so lange rühren, bis eine mittelbraune Karamellmasse entstanden ist. Vom Herd nehmen und gelegentlich umrühren. Die Milch erhitzen (nicht kochen!) und nach und nach in den noch heißen Karamell rühren. Kurz aufkochen lassen und unter Rühren abkühlen lassen.

Eisdeko: Die Karamellsoße auf das Eierliköreis geben und schnell servieren!

[Link zum Rezept: Verführerisches Macadamia-Karamell-Verpoorten-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

# Verführerisches Macadamia-Karamell-Verpoorten-Eis

## Leser-Tipp

Für eine weniger stückige Eismasse habe ich hier die karamellisierten Macadamianüsse nochmals kurz im Mixer fein gehackt. Wer es eher "chunky" mag, macht das Rezept wie unter Zubereitung beschrieben. Je nach Geschmack kann das Eis auch mit der noch heißen Karamelloße serviert werden, empfehlenswert v.a. als herbstliches o. winterliches Dessert!

[Link zum Rezept: Verführerisches Macadamia-Karamell-Verpoorten-Eis](#)

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