

Wintereis mit Verpoorten-Punsch "Zimteis auf Mango-Punschsauce"

Zutaten

Die Menge Zimteis ist ausreichend für ca. 8 Portionen, die Eierpunsch-Sauce für 4 bis 6 Portionen.

Zutaten für das Zimteis:

500 ml Sahne
350 ml Milch
1 Zimtstange
6 Eigelbe
100 g Zucker
2 Pkg Bourbon-Vanillezucker
knapp 1 TI Zimt

Zutaten für die Mango-Eierpunsch-Sauce:

250 ml VERPOORTEN-Punsch
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Fruchtfleisch einer halben Mango (in kleine Würfel geschnitten)
ca. 8 g Stärkemehl
8 EI Sahne

Zubereitung

Zubereitung des Eises:

Sahne und Milch zusammen mit der Zimtstange in einem Topf aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Bourbon-Vanillezucker schaumig schlagen. Die Zimtstange aus der Sahne-Milch entfernen und dann die abgekühlte aber noch lauwarme Sahne-Milch langsam unter die aufgeschlagenen Eier rühren.

Danach die Mischung wieder zurück in den Topf füllen, den Zimt unterrühren und ganz langsam und unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sich die Masse zu einer Rose abbinden lässt. Wichtig: nicht kochen lassen! Dann vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach füllt ihr die Masse in eine Eismaschine.

Zubereitung der Soße:

Verpoorten Punsch und Verpoorten Original in einem Topf geben und erhitzen. Stärkemehl mit der Sahne verrühren und unter die heiße Flüssigkeit geben. Damit die Soße auch andickt, muss sie einmal aufkochen. Kurz vor dem Servieren werden die Mangowürfel unter die Soße gerührt. Die Mango verstärkt das fruchtige Aroma des Verpoorten Punsch mit exotischen Aromen. Wenn ihr eine schöne reife und süße Mango nehmt, ist auch die Zugabe von Zucker nicht notwendig.

Das selbstgemachte Zimteis zusammen mit der Mango-Punsch-Sauce anrichten und eventuell mit Minzblättchen verzieren.



[Link zum Rezept: Wintereis mit Verpoorten-Punsch "Zimteis auf Mango-Punschsauce"](#)

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