

Eierlikör-Kaffee-Sahne-Eis

Zutaten

Eis Rezept für 6 kleine Dessert-Snacks:

6 Verpoortinis

150 ml Sahne

100 ml Milch

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 leicht gehäufte EI Puderzucker

1 TI Instant-Kaffee (Granulat)

6 Kaffeebohnen



Zubereitung

Sahne aufschlagen (Geht auch ungeschlagen, wird nur weniger cremig!) und die übrigen Zutaten mit Ausnahme der Verpoortini-Schokobecker, dem Instant-Kaffee und der Bohnen unterrühren. Die Masse für etwa 20 Minuten in eine Eiscrememaschine geben und diese so lange rühren lassen bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat. Kurz vorm Steifwerden das Kaffee-Granulat zugeben und weitere 5 Minuten rühren lassen. In Verpoortinis füllen, mit einer Kaffeebohne garnieren und bis zum Verzehr einfrieren.

Leser-Tipp

Auch ohne Eismaschine geht's! - Wenn man feine Wasserkristalle und Abstriche bei der Cremigkeit in Kauf nimmt!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kaffee-Sahne-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