

Erfrischung für heiße Tage - Eierlikör-Himbeer-Eiscreme

Zutaten

für 8 Portionen Eierlikör-Himbeer-Eiscreme:

VERPOORTEN-Eiscreme:

3 Eier

40 g Zucker

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 ml Sahne

Himbeer-Eiscreme:

200 g gefrorene Himbeeren

150 g Joghurt

50 g Zucker



Zubereitung

Eier trennen und die Eigelbe und den Zucker mind. 5 min cremig schlagen. Unterdessen die Sahne und VERPOORTEN Original ein Mal aufkochen und dann etwas abkühlen lassen. Nun die Eierlikör-Sahne unter die Eigelbe mischen und glatt rühren. Zum Schluss das Eiweiß steif schlagen und unter die restliche Masse heben.

Nun füllen Sie die Eiscreme in die Eisbereiter oder eine Gefrierdose bis zur Hälfte. Wer mag, kann noch eine gefrorene Himbeere als fruchtige Überraschung in die Masse fallen lassen.

Für die Himbeer-Eiscreme, die Himbeeren, den Joghurt und Zucker mit dem Pürierstab vollständig zerkleinern. Wer die Kerne der Himbeeren nicht mag, kann die Creme noch ein Mal durch ein Sieb streifen. Die Masse nun auf die Eierlikör-Eiscreme geben und das ganze mehrere Stunden im Tiefkühlschrank gefrieren lassen.

Fertig ist die eisgekühlte VERPOORTEN-Himbeer Erfrischung!

Leser-Tipp

Schnell und einfach zuzubereiten und einfach perfekt für den Sommer.

[Link zum Rezept: Erfrischung für heiße Tage - Eierlikör-Himbeer-Eiscreme](#)

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