

## mit VERPOORTEN-Cremeeis gefüllte Erdbeeren "Erdbeerzwerge"

### Zutaten

für circa 20 Erdbeer-Zwerge:

Eierlikör-Eiscreme:

150 ml Milch

250 g Sahne

4 Eigelb

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

90 g Zucker

20 große Erdbeeren

ein paar gehackte Pistazien oder Nüsse (Augen)



### Zubereitung

Milch und Sahne erhitzen, kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.

Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit einem flachen Schneebesen glatt verrühren. Die leicht abgekühlte Sahnemilch in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen und zügig unterrühren. Die Schüssel mit der Eiermilch auf das heiße Wasserbad setzen, ohne dass sie das Wasser berührt. Die Eismasse mit einem flachen Schneebesen cremig aufschlagen, dabei den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einfließen lassen. Das dauert etwa 10 Minuten.

Die Schüssel mit der Eismischung zum Abkühlen in ein eiskaltes Wasserbad stellen und in 6–8 Minuten kalt rühren. Zum vollständigen Durchkühlen noch 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Wenn man keine Eismaschine hat, kann man die Eismasse auch im Tiefkühlschrank einfrieren lassen. Hier aber ab und zu umrühren, damit nicht so viele Eiskristalle entstehen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren vorbereiten. Waschen und an der "dicken" Seite begradigen, damit sie aufgestellt werden können. Die Spitzen (Hüte) abschneiden und locker wieder auflegen. Erdbeeren auf einem Tablett kurz anfrieren, damit sie sich besser aushöhlen lassen. Mit einem Messer das Erdbeerinnere entfernen (ich habe es später in einem Smoothie verwendet) und wieder einfrieren.

Wenn das Eierlikör-Eis fertig ist, die gefrorenen Erdbeeren damit befüllen und die Hüte aufsetzen. Nach Geschmack dekorieren (man kann auch flüssige Schokolade hierfür nehmen).

[Link zum Rezept: mit VERPOORTEN-Cremeeis gefüllte Erdbeeren "Erdbeerzwerge"](#)