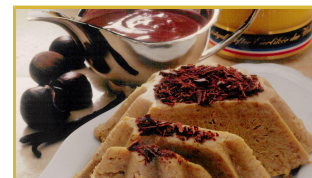


Maroneneis-Dessert – Retro-Rezepte mit dem gelben Klassiker

Zutaten

1/2 l Milch
1 Vanilleschote
25 g Zucker
4 Eigelb
1/8 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 EL Crème fraiche
500 g Maronenpüree (Konserve)
100 g Zartbitterschokolade
3 EL Milch



Zubereitung

Die aufgeschlitzte Vanilleschote mit Milch und Zucker zum Kochen bringen. Eigelb schlagen, nach und nach die heiße Milch hinzufügen. Dann alles bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren dick werden lassen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Maronenpüree und Crème fraiche zufügen. 2 Min. im heißen Wasserbad schlagen und in eine Eisschale füllen und im Eisfach gefrieren lassen. Schokolade mit Milch schmelzen lassen und wieder kalt werden lassen.

Das gefrorene Maroneneis in 6 Einzelportionen aufteilen und mit der kalten Schokoladensauce übergießen.

[Link zum Rezept: Maroneneis-Dessert – Retro-Rezepte mit dem gelben Klassiker](#)

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