

Verpoorten-Cookies-Eis mit heißen Cranberries

Zutaten

250 g Mürbeteigkekse
75 g Butter
80 g Schokolade
300 ml Milch
50 ml Kondensmilch
200 ml Sahne
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Eigelbe
3 Pkg Vanillezucker
1 Pkg getrocknete Cranberries
100 ml Cranberry-Saft
1 TL Mehl oder Stärke oder Soßenbinder
Zucker nach Belieben



Zubereitung

Die Hälfte der Kekse sehr fein zerbröseln (oder mörsern). Die Hälfte der Schokolade fein raspeln. Die Butter erhitzen und flüssig hinzufügen. Zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
Den Keksteig glatt, etwa einen halben Zentimeter hoch, auf Frischhaltefolie streichen. Kalt stellen, damit er fest wird.
Sahne, Milch, Kondensmilch und Eigelb im Wasserbad erwärmen, dabei ständig rühren. Vanillezucker hinzufügen. Abkühlen lassen.
Entweder im Eisschrank anfrieren lassen oder in die Eismaschine füllen.
Die restlichen Kekse und die restliche Schokolade grob hacken.
Wenn das Eis angefroren ist, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die Kekse und die Schokolade unterrühren.
Die vorbereitete Keksplatte halbieren.
Das Eis auf eine der Platten streichen. Mit der anderen Platte abdecken. In Alu- oder Frischhaltefolie wickeln und zum Durchfrieren erneut in den Tiefkühler stellen.
Die Cranberries mit dem Saft erhitzen und weich köcheln lassen. Nach Bedarf Zucker hinzufügen. Mit der Stärke etwas abbinden.
Das Eis mit den heißen Cranberries servieren.

Leser-Tipp

Die Komposition bildet einen schönen geschmacklichen Kontrast, wenn man auf den Zucker bei den Cranberries ganz verzichtet, da das Eis schon recht süß ist.

Link zum Rezept: [Verpoorten-Cookies-Eis mit heißen Cranberries](#)

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