

Walnuss-Karamell-Eis mit VERPOORTEN Eierlikör-Zimtschaum

Zutaten

Für 4 Personen:

Für die Karamell-Soße:

100 g Zucker
100 ml Sahne

Für das Walnuss-Karamell-Eis:

4 Eigelbe
125 g Zucker
200 ml Schlagsahne
200 ml Vollmilch
2 Tropfen Bittermandelöl

Für den Eierlikör-Zimtschaum:

200 ml Sahne
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TL Zimt
½ TL Lebkuchengewürz
2 Pkg Vanille-Zucker

Außerdem:

4 EL gehackte Walnusskerne
4 Zimtsterne



Zubereitung

Für die Karamell-Soße die 100 g Zucker in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze schmelzen lassen (dabei nicht umrühren) und hellbraun karamellisieren lassen. Topf vom Herd nehmen und vorsichtig die 100 ml Schlagsahne zugeben. Topf zurück auf den Herd stellen, langsam erwärmen und unter Rühren den Karamell in der Sahne auflösen.

Für das Eis die Eigelbe und 125 g Zucker entweder in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät weiß-schaumig aufschlagen. Schlagsahne, Milch und Bittermandelöl zugeben und gut durchrühren. Masse in eine Metallschüssel geben und in den Tiefkühler stellen. Nach ca. 45 Minuten die Hälfte der Karamellsoße über das Eis geben und nur „grob“ unterrühren. Es sollen „Schlieren“ entstehen. Dann das Eis im Tiefkühler fest werden lassen.

Für den Eierlikör-Zimtschaum die Sahne sehr steif schlagen, dabei Zimt, Lebkuchengewürz und den Vanillezucker einrieseln lassen. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Zum Anrichten das Walnuss-Karamell-Eis auf 4 Gläser verteilen. Mit den gehackten Walnusskernen bestreuen. Ein wenig von der übrig gebliebenen Karamell-Soße darüber geben. Den Eierlikör-Zimtschaum in die Gläser auf das Eis füllen. Die Zimtsterne an einer Seite leicht einritzen und auf den Glasrand stecken.

[Link zum Rezept: Walnuss-Karamell-Eis mit VERPOORTEN Eierlikör-Zimtschaum](#)

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

Walnuss-Karamell-Eis mit VERPOORTEN Eierlikör-Zimtschaum

Leser-Tipp

Schön cremig und sehr lecker.

[Link zum Rezept: Walnuss-Karamell-Eis mit VERPOORTEN Eierlikör-Zimtschaum](#)

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