

Hausgemachtes und österliches VERPOORTEN-Stracciatella-Eis

Zutaten

100 g Zucker
2 Eier
300 ml Sahne
300 ml Milch
Mark einer Vanilleschote
100 g VERPOORTEN-Ostereier
(Zartbitter und Vollmilch gemischt)

Zur Deko:

Mini VERPOORTEN Ostereier

Zubereitung

Für das VERPOORTEN-Stracciatella-Eis:
Das Ei mit dem Zucker sehr schaumig schlagen.
Die Sahne mit dem Vanillemark und etwas Zucker schlagen.
Die geschlagene Sahne sowie die Milch unter die Eier-Zucker-Masse heben.
In einer vorbereiteten Eismaschine ca. 45 Minuten kühlen.
Die VERPOORTEN-Ostereier in Stücke schneiden.
Diese Schokostückchen für ca. 15 Minuten mit zu der Eismasse geben.

Nun alles schön anrichten:

Das Eis in ein kleines Glas oder eine kleine Tasse geben.
Mit einem Mini VERPOORTEN Osterei dekorieren.
Auf Wunsch noch Ostereier als „Bonbon“ dazugeben.

Et voilà: fertig ist die feine Osternachspeise für Genießer. Guten Appetit.



[Link zum Rezept: Hausgemachtes und österliches VERPOORTEN-Stracciatella-Eis](#)

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