

# Eiscreme mit Verpoorten Original Eierlikör und Schokosplittern

## Zutaten

600 ml Sahne  
6 Eigelb  
150 g Puderzucker  
350 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Pkg Schokoladenglasur, dunkel



## Zubereitung

Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Die heiße Sahne in einem dünnen Strahl unter stetigem Rühren in die Eimasse einrühren. Anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Die Eismasse zurück in den Topf gießen und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren aufschlagen, bis die Masse eindickt.

Die Eismasse komplett abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen. Die Eismasse in eine Eismaschine geben und etwa 40-60 Minuten (je nach Modell) gefrieren lassen.

In der Zwischenzeit die Schokoladenglasur schmelzen und eine Kastenbackform mit Frischhaltefolie auskleiden. Das fertige Eierliköreis portionsweise in die Kastenbackform schichten. Zwischen die einzelnen Eislagen immer wieder in einem dünnen Strahl etwas flüssige Schokoladenglasur gießen.

Das fertig geschichtete Eis mindestens 4 Stunden im Tiefkühler ziehen lassen. Anschließend aus der Form lösen und das Eis scheibenweise aufschneiden und servieren.

## Leser-Tipp

Wer noch mehr Eierlikör mag, kann das Eis auch noch frisch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen.

[Link zum Rezept: Eiscreme mit Verpoorten Original Eierlikör und Schokosplittern](#)

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