

Cremiges Oreo-Verpoorten-Eis

Zutaten

Rezept für 3 Portionen mit je 3 Kugeln Eis

- 400 ml Sahne
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Zucker
- 5 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 10 Oreo-Kekse (plus 6 für die Dekoration)



Zubereitung

1. Als Erstes wird eine Mischung aus 300 ml Sahne, Zucker, Vanillezucker und einer aufgeschlitzten Vanilleschote aufgekocht. Die restliche Sahne wird mit vier Eigelb verrührt. Nun wird die aufgekochte Mischung zur Eigelbmischung gegeben und verrührt. Anschließend wird sie über dem Wasserbad erhitzt und unter ständigem Rühren eingedickt. Die Eismasse darf nicht kochen! TIPP: Nehmt dazu am besten eine Aluschale, damit verteilt sich die Wärme gleichmäßiger.
2. Nach dem Eindicken wird die Eismasse durch ein Sieb gegossen, um die Vanilleschote und größere Teilchen zu entfernen, dann habt ihr eine superweiche und cremige Konsistenz. Die Eismasse wird mit 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ergänzt und verrührt. Diese Eismasse lasst ihr vollständig auskühlen.
3. Jetzt werden 10 Oreo-Kekse in einen Beutel gegeben und mit einem Nudelholz zerkleinert. Die zerkleinerten Kekse werden der ausgekühlten Eismasse beigemischt. Dann das Ganze wieder ins Gefrierfach, jede halbe bis ganze Stunde wird die Eismasse einmal durchgerührt. Dadurch erhält man eine tolle, cremige Konsistenz.
4. Nach einigen Stunden ist die Herstellung der Eiscreme beendet. Dann kann man das Oreo-VERPOORTEN-Eis mit dem Eisportionierer oder einem großen Löffel einrollen und in Eisschälchen oder Gläser füllen.
5. Zum Schluss wird das Oreo-VERPOORTEN-Eis noch mit einem Schuss VERPOORTEN ORIGINAL übergossen und mit 2 Oreo-Keksen dekoriert.

[Link zum Rezept: Cremiges Oreo-Verpoorten-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