

Cremiges Verpoorten-Eis mit gemahlene Pistazien und feinem Salbei-Sirup



Zutaten

für das Eierliköreis:

- 120 g geröstete, aber nicht gesalzene Pistazienkerne
- 300 ml Sahne
- 4 Esslöffel Salbeisirup (selbst hergestellt, siehe unten)
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 5 Salbeiblättchen

für den Salbeisirup:

- 1 Vanilleschote
- 80 g Gelierzucker
- 100 ml Portwein
- 3 Esslöffel Salbeiblätter (in kleine Stücke geschnitten)
- 3 Zitronenscheiben (mit Schale, Bio)

für die Löffelbiskuits:

- 6 Eigelb
- 40 g Puderzucker
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 120 g Mehl
- Zucker zum Bestreuen

zur Deko und auf Wunsch:

- Einige gehackte Pistazienkerne und frische Salbeiblätter

Anmerkung: Wenn es schnell gehen soll, können auch fertig gekaufte Löffelbiskuits verwendet werden.

Zubereitung

Den Salbeisirup sowie die Löffelbiskuits vorab (und gerne auch bereits etwas mehr) zubereiten. Der Salbeisirup eignet sich zum Beispiel auch lecker als kleine süße Ergänzung auf Pudding oder anderen Süßspeisen und Löffelbiskuits schmecken auch immer wieder zum Kaffee zwischendurch.

Zubereitung des Salbeisirups:

- Alle Zutaten (Mark der Vanilleschote, 80 g Gelierzucker, 100 ml Portwein, 3 Esslöffel klein geschnittene Salbeiblätter, 3 Zitronenscheiben) ca. 5 Minuten kochen.
- Salbeiblätter und Zitronenscheiben abseihen und den Sirup im Kühlschrank abkühlen lassen.

Zubereitung der Löffelbiskuits:

- Den Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

[Link zum Rezept: Cremiges Verpoorten-Eis mit gemahlene Pistazien und feinem Salbei-Sirup](#)

Cremiges Verpoorten-Eis mit gemahlene Pistazien und feinem Salbei-Sirup

- Die Eigelb mit dem Puderzucker dickcremig aufschlagen.
- Die Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, nach und nach den Zucker unterrieseln lassen. Der Eischnee sollte schnittfest sein.
- Nun den Eischnee auf den Eigelbschaum geben sowie das Mehl darüber stäuben.
- Alles locker mit einem Löffel vermischen.
- Mit einem Spritzbeutel mit großer Tülle Löffelbiskuits auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Die Löffelbiskuits mit Zucker bestreuen.
- In einem mit einem Holzlöffel leicht geöffneten und vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten backen.
- Die Löffelbiskuits vom Backpapier lösen und auskühlen lassen.

Zubereitung des Eis:

- Die Pistazienkerne mahlen (zum Beispiel in einer Kaffeemühle).
- Die Sahne schlagen, so dass sie etwas steif wird.
- Nun die Sahne mit dem Salbeisirup, den gemahlene Pistazien sowie dem Verpoorten Eierlikör vermischen.
- Die Salbeiblätter in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unter die Masse geben.
- Nun diese Creme in eine Eismaschine geben und kühlen oder in eine Schale füllen und im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

Zum Servieren das Eis zu Kugeln formen, in Schälchen anrichten und auf Wunsch mit gehackten Pistazien und Salbeiblättern dekorieren und servieren.

[Link zum Rezept: Cremiges Verpoorten-Eis mit gemahlene Pistazien und feinem Salbei-Sirup](#)