

Eis-Mini-Gugl mit Eierlikör

Zutaten

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Frischkäse
100 g Sahne
2 El Honig

Die Masse reicht für eine 18er Mini-Gugl-Form.



Zubereitung

1. Frischkäse, Honig und Eierlikör vermischen.
2. Geschlagene Sahne vorsichtig unter die Frischkäse-Likör-Masse heben.
3. Die Eismasse in Mini-Gugl-Form füllen und über Nacht in die Kühltruhe stellen.

Das Eis ist in wenigen Minuten vorbereitet und schmeckt wirklich sehr lecker. Da ich keine Eismaschine besitze, habe ich mich für dieses Rezept entschieden, weil sich durch die Kombination von Alkohol, Sahne und Frischkäse keine Eiskristalle bilden. Das Eis ist auch ohne "ständiges Rühren" sehr cremig.

Leser-Tipp

TIPP: Besonders schön kommen die kleinen Eis-Mini-Gugl zur Geltung, wenn man sie als Dekoration auf einen frischen, bunten Obstsalat setzt.

[Link zum Rezept: Eis-Mini-Gugl mit Eierlikör](#)

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