

Fruchtig frisches Sommer Eisdessert

Zutaten

Granatapfel-Maracuja-Sorbet:

1 Granatapfel
4 Maracujas
150 g feiner Zucker
150 ml Wasser

Joghurt-Minz Eiscreme:

300 ml Natur Joghurt (je fetter desto besser)
50 g Minze (Marokkanische- oder Nane Minze)
1 Limette
150 g feiner Zucker
75 ml Wasser
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Granatapfel-Maracuja Sorbet:

Granatapfel vierteln. Vorsichtig die Kerne entfernen und so wenige wie möglich beschädigen. Maracujas halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch entfernen. Das Fruchtfleisch zusammen mit den Granatapfel Kernen in eine Schüssel geben und kurz mit dem Pürierstab durchgehen, damit sich die Maracuja und Granatapfel Kerne vom Fruchtfleisch bzw. Saft trennen. Wasser zum Kochen bringen und den Zucker darin auflösen, bis keine Kristalle mehr zu sehen sind. Immer wieder zwischendurch umrühren und vom Herd nehmen. Den Fruchtmix durch ein Sieb in das Zuckerwasser geben und gut austreichen, damit so viel Frucht wie möglich in das Eis gelangt. Das Ganze gut verrühren. In einer Schüssel einfrieren und jede Stunde umrühren, damit die Eiskristalle so klein wie möglich bleiben. Nach ca. 5-Mal umrühren kann man es in einen Behälter mit Deckel füllen und komplett durchfrieren lassen.

Joghurt-Minz Creme Eis:

Minzblätter vom Stiel trennen, waschen und kurz trocknen lassen. Wasser zum Kochen bringen und den Zucker darin auflösen, bis keine Kristalle mehr zu sehen sind. Das Zuckerwasser immer wieder umrühren und vom Herd nehmen. Minzblätter dazugeben und kurz mit dem Pürierstab durchgehen, damit sich das Aroma in dem Zuckerwasser besser entfalten kann. Limette waschen, die Schale abreiben und in den Minzsirup geben. Danach die restliche Limette halbieren, auspressen und den Fruchtsaft ebenfalls dazugeben. Den Joghurt mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen und nun den Sirup dazugeben. Gut miteinander vermengen und in den Gefrierschrank stellen. Jede Stunde umrühren, damit die Eiskristalle so klein wie möglich bleiben. Das macht das Eis cremiger. Nach ca. 7-8-Mal umrühren kann man es in einen Behälter mit Deckel füllen und komplett durchfrieren lassen.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Fruchtig frisches Sommer Eisdessert](#)

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

Fruchtig frisches Sommer Eisdessert

In einer Silikonform lassen sich schöne Formen herstellen dafür einfach das Eis nach dem letzten Umrühren in eine Silikonform geben und über Nacht durchfrieren lassen.

[Link zum Rezept: Fruchtig frisches Sommer Eisdessert](#)

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