

Cocktail am Stiel: Eierlikör-Rosmarin-Eis

Zutaten

für das Eis:

200 ml Sahne

2 EL Rosmarinsirup (selbst hergestellt, siehe unten)

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

½ TL getrockneter Rosmarin

1 EL sehr fein gehackte, frische Rosmarinnadeln als Deko

für den Rosmarinsirup:

80 g Gelierzucker

100 ml Portwein

1 Zweig frischer Rosmarin

3 Zitronenscheiben (mit Schale, Bio)

Zubereitung

Zunächst den Rosmarinsirup herstellen:

Dafür alle Zutaten (80 g Gelierzucker, 100 ml Portwein, den Rosmarinweig, 3 Zitronenscheiben) ca. 5 Minuten kochen. Den Rosmarinweig sowie möglicherweise abgefallene Nadeln aus dem gekochten Sirup nehmen und den Sirup im Kühlschrank abkühlen lassen.

Nun die Masse für das Eis zubereiten:

Dafür zunächst die Sahne steif schlagen. Vorsichtig den abgekühlten Sirup sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den getrockneten Rosmarin unterheben. Die Masse in Silikoneisförmchen füllen. Mit den gehackten Rosmarinnadeln bestreuen und tiefkühlen.

Das Eis schmeckt pur sehr gut, kann aber auch einen Cocktail ergänzen. Dafür in einem Glas 150 ml Schwarzbier und 40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Den Rosmarin-Verpoorten-Cocktail am Stiel in das Glas stellen und sofort servieren.



[Link zum Rezept: Cocktail am Stiel: Eierlikör-Rosmarin-Eis](#)