

# Cremiges Pistazien-Eierlikör-Eis

## Zutaten

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 ml Natur Joghurt  
100 ml Wasser  
100 g gemahlene Pistazien  
50 g Zucker  
50 g Schokoladen-Tropfen



## Zubereitung

Wasser zum Kochen bringen und den Zucker hinzugeben. Solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zuckerwasser von der Herdplatte nehmen und die gemahlene Pistazien hinzufügen und gut verrühren.

Joghurt mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut verrühren. Pistazien-Zucker-Wasser unter den Joghurt rühren. Alles gut miteinander vermengen und in den Gefrierschrank stellen. Jede Stunde umrühren, damit die Eiskristalle so klein wie möglich bleiben. Dies macht das Eis cremiger. Nach ca. 7-8-Mal Umrühren, die Schokoladen Tropfen hinzugeben, in einen Behälter mit Deckel füllen und komplett durchfrieren lassen.

## Leser-Tipp

Damit das Eis nicht so schnell schmilzt, sobald es serviert wird, die Schüssel oder den Becher vorher ebenfalls kalt stellen. Vor dem Servieren noch ein paar grob gehackte Pistazien über dem Eis verteilen.

[Link zum Rezept: Cremiges Pistazien-Eierlikör-Eis](#)

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