

Amarena-Eierlikör-Macadamia-Marzipan Eiscreme

Zutaten

150 g Naturjoghurt
250 g Mascarpone
130 g Amarena-Kirschen
2 EL Amarena-Kirschsaff
100 g Marzipan backfertige Kuchenfüllung
100 g geröstete und gesalzene Macadamia Nüsse
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

1. Zunächst werden die Macadamia Nüsse ganz fein zerkleinert.
 2. Anschließend verrührt Ihr den Naturjoghurt mit Mascarpone, Marzipan, Amarena-Kirschsaff, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den zerkleinerten Macadamianüssen.
 3. Danach gebt Ihr die Amarena-Kirschen hinzu und püriert das Ganze so lange, bis keine bzw. kaum noch Stücke vorhanden sind.
 4. Als nächstes gebt Ihr die Masse in einen Behälter mit Deckel und stellt diesen ins Gefrierfach.
 5. Nach etwa einer Stunde püriert Ihr euer Eis erneut durch. Dieser Vorgang wird dann ca. 4-5 Stunden stündlich durchgeführt, damit das Eis schön cremig wird.
Nach etwa 12 Stunden im Gefrierfach könnt Ihr euer erstes selbst gemachtes Amarena-Eierlikör-Macadamia-Marzipan Eis genießen.
- Tipp: Mit etwas Sahne, Amarena-Kirschsaff, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Eiswaffeln dekoriert sieht das Ganze nicht nur toll aus... ;-)

[Link zum Rezept: Amarena-Eierlikör-Macadamia-Marzipan Eiscreme](#)

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