

# Beeriges Frischkäse-Eierlikör-Eis mit Verpoorten Original

## Zutaten

für ca. 6 Portionen:

125 g TK Himbeeren oder frische Himbeeren  
100 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
200 g Frischkäse natur, Doppelrahm  
100 ml Schlagsahne  
170 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 g TK-Beerenmischung



## Zubereitung

1. Die Himbeeren mit 20 g Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben und alles ca. 3 Min. köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann leicht abkühlen lassen. Nun alles durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen, dann das Himbeerpüree beiseite stellen.
2. Frischkäse und restlichen Zucker glatt rühren. Dann Milch und Sahne untermischen und anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Das Himbeerpüree unterheben. Die Eismasse in eine flachen Form füllen und für ca. 4 Stunden ins Eisfach stellen. Zwischendurch regelmäßig durchrühren, damit sich keine bzw. weniger Kristalle bilden.
3. Ungefähr 30 Min. vor Ende der Gefrierzeit die Beerenmischung (bis auf ca. 3 EL) unterziehen. Weitere 30 Minuten frosten und die restlichen Beeren drüberstreuen.

## Leser-Tipp

Die Beerenmischung kann auch durch andere Obstsorten - je nach Geschmack - ausgetauscht werden.

[Link zum Rezept: Beeriges Frischkäse-Eierlikör-Eis mit Verpoorten Original](#)

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)