

Aprikosen-Eierlikör Amerettini Frischkäse Eis

Zutaten

- 200 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Frischkäse
- 1 Pkg Vanillezucker
- 2 Eigelbe
- 1 kleine Dose Aprikosen
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 7 Stk Amarettini



Zubereitung

Milch in einem Topf erwärmen. Den Puderzucker zugeben und unterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Frischkäse dazugeben und gut verrühren. Die Milch Mischung auskühlen lassen.

Die Eigelbe mit dem Vanillezucker über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen.

Die Milchmischung zur Eigelb-Vanillezuckermischung geben. Anschließend mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinern und gut durchrühren.

Die Eismischung in die Eismaschine füllen und ca. 50 Min. cremig frosten lassen.

In der Zwischenzeit die Aprikosenstücke in kleine Würfel schneiden und die Amarettinis zerbröseln. Nach ca. 45 Min. werden die Aprikosenstücke zur Eismasse dazugegeben.

Wenn das Eis in der Eismaschine noch cremig ist, wird es in einen gefrierschranktauglichen Behälter umgefüllt. Die Amarettinis dazugeben und in das Eis unterheben. Das Eis muss im Gefrierschrank noch ca. 4 – 6 Stunden frosten.

Das Eis reicht für ca. 4 Portionen mit 3 Kugeln Eis.

[Link zum Rezept: Aprikosen-Eierlikör Amerettini Frischkäse Eis](#)

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