

# Cremiges Eierlikör-Mango-Eis

## Zutaten

6 Eigelbe  
75 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
500 ml Sahne  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
400 g Mango-Fruchtfleisch



## Zubereitung

1. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker für 2 Minuten schaumig schlagen.
  2. Die Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und mit einem Schneebesen mischen.
  3. Das Mangofruchtfleisch mit einem Pürierstab sehr fein pürieren. Alternativ kann auch fertiges Mangopüree verwendet werden.
  4. Das Mangopüree zu der Eierlikör-Mischung geben und mit einem Schneebesen mischen.
  5. Die Mischung in die kalte Eismaschine geben und für 45 Minuten rühren lassen. Danach für mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Zum Servieren eignet sich wunderbar geschnittene frische Ananas oder Mango.

## Leser-Tipp

Das Eis kann auch ohne die Eismaschine gemacht werden. Allerdings wird es mit der Eismaschine viel cremiger. Wenn viele Gäste zu Besuch kommen, kann das Eis in Portionen schon in kleinen Einmachgläsern/ Weckgläsern eingefroren werden. Das sieht toll aus und spart Arbeit!

[Link zum Rezept: Cremiges Eierlikör-Mango-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)