

# Cremiges Pistazieneis mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Zutaten für 2-3 Portionen:

Für das Eis:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 ml Schlagsahne

1 Eigelb

80 g Zucker

80 g Pistazien (gemahlen)

Für die Dekoration:

2-3 EL Nougat-Nuss-Creme

2-3 TL Haselnüsse (gemahlen)



## Zubereitung

Zuerst die Pistazien in einer Küchenmaschine fein mahlen. Dann das Eigelb solange mit dem Zucker verquirlen, bis sich dieser vollkommen aufgelöst hat. Die Schlagsahne aufschlagen, bis sie steif ist und unter die Eigelb-Zucker Mischung heben. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit den Pistazien vermengen und unter die restlichen Zutaten mischen.

Nun die Eismasse in eine Eismaschine geben und 30 bis 40 Minuten rühren lassen. Die Zeit kann je nach Maschine variieren.

Das fertige Pistazieneis mit Nuss-Nougat Creme und gemahlene Haselnüssen anrichten.

## Leser-Tipp

Wer keine Eismaschine hat, kann die Eismasse auch in die Tiefkühltruhe geben und alle 15 Minuten mit einem Mixer aufschlagen, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat (ungefähr 60-90 Minuten).

[Link zum Rezept: Cremiges Pistazieneis mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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