

Drei crunchy-cremige Eisvariationen von der Erdnuss mit Eierlikör

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

Für das cremige Sahneeis mit Wasabi-Erdnüssen:

200 g flüssige Schlagsahne
1 Pkg Sahnesteif
200 g gezuckerte Kondensmilch
50 g saure Sahne
5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Erdnüsse im Wasabi-Teigmantel

Für das Erdnussbutter-Eis (mit und ohne Schokostücke):

3 Eier
100 g Zucker
180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 ml flüssige, kalte Sahne
4 EL Erdnussbutter, crunchy (d.h. mit Erdnußstückchen)
2 Riegel Zartbitterschokolade

Dekoration:

einige kleine Stücke Zartbitterschokolade
einige Erdnüsse im Wasabi-Teigmantel, halbiert
einige Erdnüsse, halbiert

Zubereitung

Für das cremige Sahneeis mit Wasabi-Erdnüssen die Schlagsahne mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen. Gezuckerte Kondensmilch, saure Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben, damit die Luftigkeit erhalten bleibt. Masse in einen Behälter füllen und in den Gefrierschrank stellen. Nach ca. 45 Minuten die Erdnüsse im Wasabi-Teigmantel unter die Masse heben. Dann für mindestens 12 Stunden im Gefrierschrank lassen.

Für die zwei Sorten Erdnussbutter-Eis die Eier, den Zucker und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem großen Topf mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Alles vorsichtig erhitzen, dabei ständig rühren, bis die Masse eindickt. Sie darf nicht kochen! Dann die Masse komplett auskühlen lassen. Anschließend noch die kalte Sahne hinzugeben und die Erdnussbutter gut unterrühren. Diese Creme halbieren und in je ein Gefäß geben. Beide Gefäße in den Gefrierschrank stellen. Nach ca. 45 Minuten die Zartbitterschokolade in eine Creme geben und unterheben. Beide Cremes – mit und ohne Schokoladenstücke – für mindestens 12 Stunden im Gefrierschrank lassen.

Zum Anrichten mit einem Eisportionierer aus jeder der drei Eissorten Kugeln ausstechen und auf Teller verteilen. Pro Person gibt es von jeder Eissorte 1 Kugel – also insgesamt pro Person 3 Kugeln. Die Eiskugeln passend zur Variante mit Schokoladenstücken, Wasabi-Erdnussstücken und normalen Erdnussstücken bestreuen.

Viel Spaß beim Nachmachen!



Link zum Rezept: [Drei crunchy-cremige Eisvariationen von der Erdnuss mit Eierlikör](#)

Drei crunchy-cremige Eisvariationen von der Erdnuss mit Eierlikör

Leser-Tipp

Diese drei Eissorten sind durch die Verwendung von Ei, Sahne, Erdnussbutter und der gesüßten Kondensmilch super cremig. Erdnüsse und Schokostücke sorgen für den tollen Crunch im Mund. Dabei schmecken die Wasabi-Erdnüsse im Sahneeis kaum scharf, weil der Wasabigeschmack durch das Sahneeis neutralisiert wird. Und wer eine köstliche Abwechslung mag, ist bei diesen drei Eisvariationen von der Erdnuß genau richtig.

[Link zum Rezept: Drei crunchy-cremige Eisvariationen von der Erdnuss mit 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