

Eierlikör-Pistazieneis in Macadamia Cookies mit weißer Schokolade

Zutaten

Für 6 Eis-Sandwiches

Eis:

125 ml Sahne

100 ml Milch

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Vanilleschote

75 g Pistazien (ungesalzen)

2 Eigelbe

50 g Zucker

Cookies:

115 g Butter

150 g Zucker

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

150 g Mehl

1/2 TL Natron

1/2 TL Salz

225 g gehackte weiße Schokolade

180 g gehackte Macadamianüsse

Deko:

50 g ganze, ungesalzene Pistazien



Zubereitung

Cookies zubereiten:

Ofen auf 190°C vorheizen. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Mehl, Natron und Salz vermengen und mit der Butter-Zucker-Mischung verrühren. Weiße Schokolade und Macadamia Nüsse unterrühren. Immer ca. einen Teelöffel Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Hierbei immer 6 cm Abstand zwischen den insgesamt 12 Cookies lassen. Ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht braun sind. Auskühlen lassen.

Eis zubereiten:

Pistazien mit Milch in eine Schüssel geben und pürieren. Pistazienmilch und Sahne in einen Topf geben. Mark der Vanilleschote hinzugeben und gemeinsam mit der Schote zur Milch-Sahne-Mischung geben. Alles aufkochen, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Eigelbe mit Zucker in einer hitzebeständigen Schüssel schaumig schlagen. Sahne-Mischung zum Eigelb geben. Über heißem Wasserbad und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eindickt. Schüssel in kaltes Wasserbad stellen und für eine Stunde auskühlen lassen.

Masse in eine Eismaschine geben und ca. 20-30 Minuten zu Eis verarbeiten.

Sandwiches:

[Link zum Rezept: Eierlikör-Pistazieneis in Macadamia Cookies mit weißer Schokolade](#)

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

Eierlikör-Pistazieneis in Macadamia Cookies mit weißer Schokolade

Eis zwischen je zwei Kekse verteilen. An den Rand Pistazien drücken und bis zum Verzehr in das Gefrierfach legen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Pistazieneis in Macadamia Cookies mit weißer Schokolade](#)

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