

Heidelbeer-Eis mit Eierlikör und Kokosnuss

Zutaten

- 2 Eier
- 1 Pkg Vanillezucker
- 80 g Zucker
- 300 g Joghurt (3,5 % Fett)
- 200 ml Sahne
- 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 300 g Heidelbeeren
- 3 TL Kokosnus raspeln



Zubereitung

1. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker 2 Minuten mit einem Handrührer schaumig schlagen.
2. Die Sahne getrennt steif schlagen und dann mit dem Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zur Eiermasse geben und mit einem Schneebesen mischen.
3. 250 g Heidelbeeren mit einem Pürierstab fein pürieren und mit dem Schneebesen unter die Eierlikör-Mischung heben. Die restlichen ganzen Heidelbeeren auch zur Masse geben.
4. Die Kokosnus raspeln in einer beschichteten Pfanne auf dem Herd bei wenig Hitze rösten. Immer wieder umrühren, damit die Raspeln nicht anbrennen und nur leicht bräunlich werden. Dann abkühlen lassen.
5. Die abgekühlten Kokosnus raspeln unter die Eierlikör-Mischung heben.
6. Die Mischung in eine kalte Eismaschine geben und für 45 Minuten rühren lassen. Danach für 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Leser-Tipp

Das Eis kann auch ohne Eismaschine gemacht werden. Dazu wird die Eismasse in eine Schüssel gegeben, in den Gefrierschrank gestellt und jede 15 Minuten umgerührt, damit sich keine Eiskristalle bilden. Das Eis kann in halbierten Kokosnussschalen schön serviert werden.

[Link zum Rezept: Heidelbeer-Eis mit Eierlikör und Kokosnuss](#)

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