

Honigmelonen-Eierlikör Eis ohne Ei

Zutaten

Zutaten für 6 Personen:

300 g Honigmelone
Vanilleextrakt
200 g Sahne
200 g Milch
60 g Zucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die Honigmelone von der Schale entfernen, in Stücke schneiden und pürieren. Dann die Milch zusammen mit der Sahne in einem kleinen Topf langsam erhitzen. Nicht kochen lassen! Den Zucker unter ständigem Rühren hinzugeben. Wenn sich der Zucker komplett aufgelöst hat, etwas Vanilleextrakt hinzufügen. Jetzt darf der Topf vom Herd genommen und das Gemisch auf Kühlschranktemperatur heruntergekühlt werden.

Die Melone zum Sahne-Milch Gemisch geben und einrühren. Danach kann die Mischung in die Eismaschine. Bevor das Eis komplett cremig gerührt ist, wird der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugegeben. Nach ca. 20 Minuten in der Eismaschine ist euer Honigmelonen-Eierlikör Eis fertig :)

Hat man keine Eismaschine zu Hause, muss das Eis im Gefrierfach einmal in der Stunde umgerührt werden, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Leser-Tipp

Ein kleiner Spritzer Limettensaft gibt nochmal eine wunderbare Note.

[Link zum Rezept: Honigmelonen-Eierlikör Eis ohne Ei](#)

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