

Kaktusfeige-Lakritzeis mit dem gelben Klassiker

Zutaten

- 1 Kaktusfeige
- 1 Babyananas
- 1 Bund Lakritz-Kraut
- 1 g Lakritzpulver
- 300 ml Sahne
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Lakritz-Kraut vom Stiel trennen, waschen und kurz trocknen lassen. Wasser zum Kochen bringen und den Zucker darin auflösen, bis keine Kristalle mehr zu sehen sind. Die Sahne in das Zuckerwasser geben, immer wieder umrühren und vom Herd nehmen. Lakritz-Kraut und Lakritzpulver dazugeben und kurz mit dem Pürierstab durchgehen, damit sich das Aroma in dem Zuckerwasser besser entfalten kann. Kaktusfeige halbieren und mit einem Löffel das Fleisch herauslösen. Die Babyananas aushöhlen und das Fruchtfleisch zusammen mit dem Kaktusfeigen Fleisch kurz pürieren und durch ein Sieb streichen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untermischen und nun den Sahne-Lakritz-Sirup dazugeben. Gut miteinander vermengen und in den Gefrierschrank stellen. Jede Stunde umrühren, damit die Eiskristalle so klein wie möglich bleiben. Das macht das Eis cremiger. Nach ca. 7-8-Mal umrühren kann man es in einen Behälter mit Deckel füllen und komplett durchfrieren lassen.

Leser-Tipp

Ein besonderer Blickfang ist es, wenn man das Eis in der ausgehöhlten Babyananas serviert.

[Link zum Rezept: Kaktusfeige-Lakritzeis mit dem gelben Klassiker](#)

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