

Karamell-Kürbiskern-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

100 g Kürbiskerne
125 g Zucker
3 EL Butter
200 g Sahne
125 ml Milch
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Eigelbe



Zubereitung

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren, dann die Butter im Karamell auflösen. Die Pfanne vom Herd nehmen und vorsichtig die Sahne unterrühren. Das Karamell etwas abkühlen lassen und dann die Milch schrittweise unterrühren. Karamell abkühlen lassen, dann mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Eigelb verrühren. Die Masse einige Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Die Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die vorbereitete Eismasse in einer Eismaschine gefrieren lassen. Die Kürbiskerne im Mixer hacken und kurz vor Ende der Gefrierzeit zum Eis in der Eismaschine zufügen.

[Link zum Rezept: Karamell-Kürbiskern-Eis mit Verpoorten Original 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