

Orangen-Joghurt-Eiscreme-Muffins mit Eierlikör und Pistaziensahne-gekrönt mit Pistazienkaramell

Zutaten

für ca. 8 Eierlikör-Eis-Muffins:

Eis:

200 g Crème fraîche

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Honig

150 g Naturjoghurt

100 ml Schlagsahne

2 EL Zucker

100 g Orangenmarmelade

Pistaziensahne:

200 ml Schlagsahne

50 g fein gemahlene Pistazien

2 EL Zucker

Pistazienkaramell:

30 g gehackte Pistazien

75 g Zucker

Eis-Dekoration:

8 Erdbeeren

gehackte Pistazien



Zubereitung

Crème fraîche mit Honig, Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör cremig rühren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter die Masse ziehen. In Muffinförmchen geben und die Orangenmarmelade vorsichtig mit der Gabel oder einem Zahnstocher durch die Masse ziehen. Für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Den Zucker in einem Topf erhitzen und unter ständigem Rühren karamellisieren. Die Pistazien einrühren, auf einem Backpapier portionieren und abkühlen lassen.

Die gemahlene Pistazien mit der Schlagsahne und dem Zucker steif schlagen und in eine Sahnespritze geben und kühlen.

Die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und auf einen Teller geben. Die Eierlikör-Eis-Muffins mit der Pistaziensahne und dem Pistazienkaramell anrichten.

[Link zum Rezept: Orangen-Joghurt-Eiscreme-Muffins mit Eierlikör und Pistaziensahne-gekrönt mit Pistazienkaramell](#)