

Rosen-Eiscreme mit Eierlikör

Zutaten

100 ml Milch
½ Vanilleschote
3 Eigelbe
50 g Zucker
1 EL Rosenblätter
1-2 Tropfen Rosenöl (aus der Apotheke)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 ml Sahne



Zubereitung

Vanilleschote längs halbieren, Mark herausschaben und mit der Milch aufkochen lassen. Eigelbe und Zucker cremig schlagen. Vanilleschote aus der Milch nehmen und die heiße Milch unter die Eiermasse rühren. Über einem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse schlagen. Unter Rühren im kalten Wasserbad kalt schlagen. Rosenblätter fein schneiden, mit dem Rosenöl und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Masse im Tiefkühler min. 3 Stunden gefrieren lassen, dabei öfter umrühren (oder in der Eismaschine fertig stellen). In Halbkugeln füllen und nochmal in den Tiefkühler geben, ca. 1 Stunde.

Teller mit Puderzucker bestäuben, das Eis der Halbkugel in die Mitte setzen, mit flüssiger Schokolade beträufeln, mit Beeren, getrockneten Rosenblättern garnieren und sofort servieren.

Leser-Tipp

Nur ungespritzte Rosenblätter verwenden, entweder frisch oder getrocknet.

[Link zum Rezept: Rosen-Eiscreme mit 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