

Sesamkrokant Eis mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für das Sesamkrokant-Eierlikör-Eis:

500 g Sahne

125 g Zucker

4 Eigelb

1-3 EL Sesamöl (geröstet)

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



für den Sesamkrokant:

3 EL Sesamsaat

3 EL Zucker

Zubereitung

Zuerst den Sesamkrokant zubereiten:

Zucker in einer Pfanne ohne Fett goldgelb karamellisieren, Sesamsaat einrühren, die Masse zügig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen (VORSICHT! sehr heiß) und abkühlen lassen.

Sahne zusammen mit dem Zucker erhitzen. Eigelbe, Sesamöl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel miteinander verrühren, dann unter die Sahne-Zuckermischung rühren und solange erhitzen, bis die Eismasse schön cremig wird (dabei ständig rühren und unbedingt darauf achten, dass die Eismasse nicht kocht).

Den abgekühlten Sesamkrokant in einen Gefrierbeutel füllen und in kleine Stücke bröseln (hier leistet ein Fleischklopfer oder ein Hammer gute Dienste), unter die Eismasse rühren und diese dann in der Eismaschine oder dem Tiefkühler gefrieren. Wenn Sie keine Eismaschine verwenden, das Eis einfach alle 30 Minuten gut durchrühren.

Zum Servieren das Sesamkrokant-Eierlikör-Eis in kleine Schälchen füllen, eventuell noch mit etwas Karamell o.ä. dekorieren und genießen.

Leser-Tipp

Geröstetes Sesamöl ist geschmacklich sehr dominant daher vorsichtig dosieren, lieber erst probieren und dann eventuell noch etwas mehr zufügen.

[Link zum Rezept: Sesamkrokant 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