

Eis Macarons mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für 12 Eis-Macarons:

Für die Macarons:

45 g gemahlene Mandeln

75 g Puderzucker

1 Eiweiß

10 g Zucker

Lebensmittelfarben in Pulverform (Farben nach Belieben aussuchen)

Für das Eierlikör-Eis:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 ml Milch

2 Eier

80 g Zucker

250 g Schlagsahne



Zubereitung

Für das Eis die Milch erwärmen. Eier und Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schaumig rühren. Milch unter Rühren hinzugeben. Waschbecken mit sehr kaltem Wasser füllen und Schüssel hineinstellen. Flüssigkeit kalt schlagen. Sahne steif schlagen und unterheben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ebenfalls vorsichtig unterheben. Masse für 40 Minuten in die laufende Eismaschine geben.

Für die Macarons Mandeln und Puderzucker verrühren und durch ein Sieb reiben, sodass ein sehr feines Pulver entsteht. Eiweiß steif schlagen. 10 g Zucker dabei einrieseln lassen. Wenn die Masse steif ist, die Lebensmittelfarbe (soviel, bis die gewünschte Intensität erreicht ist.) schlagen. Nach und nach die Mandeln-Mischung unterheben. Aus dem Macarons-Teig kleine Kreise mit einem Spritzbeutel auf ein Backblech mit Backpapier geben. 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Macarons 12-14 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Je einen guten TL Eis zwischen zwei Macarons-Hälften streichen und diese leicht zusammenpressen. Sofort servieren.

[Link zum Rezept: Eis Macarons 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