

Eis-Shots mit Eierlikör "Pfirsich-Eierlikör-Eis im Cookies-Shot-Becher"

Zutaten

Die Rezeptzutaten ergeben 12 Eis-Shots

Eis:

500 g sehr reife, geschälte und entkernte Pfirsiche

1 Pfirsich (für die Pfirsichstückchen im Eis)

400 ml Sahne

3 Eier

50 g Zucker

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Amerikanischer Cookies-Teig:

3 Cups Mehl

2/3 Cup brauner Zucker

1/3 Cup weißer Zucker

1/2 Pkg Backpulver

1 TL Salz

150 g Butter

3 Eier

2/3 Cup Chocolate Chips (oder gehackte Schokolade)

150 g dunkle Schokolade

Backform: 1 Shot Becher Backform (alternativ eine Muffin Backform und Erbsen zum Blindbacken)

Zubereitung

Die Backform einfetten und den Ofen auf 180 Grad vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, beide Zuckersorten und Salz verrühren. Die Butter in der Mikrowelle schmelzen. Etwas abkühlen lassen und die Eier zur Butter geben und verrühren. Die Eimasse nun zu den trockenen Backzutaten geben und rühren, bis sich ein Teig ergeben hat. Schokostückchen unterrühren.

Zwölf gleichgroße Teigkugeln aus dem Teig formen. Sechs der Teigkugeln in die Shot Becher Backform geben und mit dem dazugehörenden Becher gleichmäßig nach unten drücken. Die Cookies-Becher etwa 20 Minuten backen. Danach die restlichen sechs Teigkugeln backen. Abkühlen lassen. Bei einer Muffin Backform die zwölf Teigkugeln gleichmäßig an den Rand und auf den Boden der Backform drücken. Mit Erbsen füllen. 100 g der Schokolade schmelzen und die zwölf Shot Becher Backformen damit auspinseln. Trocknen lassen.

Für das Eis die 500 g Pfirsiche pürieren. Den einzelnen Pfirsich schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker im warmen Wasserbad aufschlagen, bis es cremig ist. Über Eiswasser dann kalt schlagen. Das Eiweiß und die Sahne (getrennt) steif schlagen. Alle vorbereiteten Zutaten miteinander verrühren und die Pfirsichwürfel unterheben. In die Eismaschine geben. 10 Minuten vor Ende des Maschinendurchlaufs den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Die restliche Schokolade schmelzen.



[Link zum Rezept: Eis-Shots mit Eierlikör "Pfirsich-Eierlikör-Eis im Cookies-Shot-Becher"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eis-Shots mit Eierlikör "Pfirsich-Eierlikör-Eis im Cookies-Shot-Becher"

Die Cookies-Becher (bis zum Boden) mit dem Eis befüllen. Die Eisspitze kurz in die geschmolzene Schokolade tauchen. Die fertigen Becher bis zum Verzehr in den Gefrierschrank stellen.

[Link zum Rezept: Eis-Shots mit Eierlikör "Pfirsich-Eierlikör-Eis im Cookies-Shot-Becher"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de