

Pfirsich-Maracuja-Softeis im Glas mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

Für das Pfirsich-Maracuja-Topping:

- 250 g Pfirsiche
- 100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
- 50 ml Maracujasaft
- 1 EL Puddingpulver (Vanille oder Sahne)
- 1 – 2 frische Maracujas (Je nach Geschmack)

Für das Softeis:

- 4 Eigelbe
- 2 Pck. Vanillezucker
- 300 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja



Zubereitung

Pfirsiche mit VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja in ein Gefäß geben und pürieren. Maracujasaft und Puddingpulver verrühren und zusammen mit dem Pfirsich-Püree in einen Topf geben. Unter Rühren kurz aufkochen. Maracujas halbieren. Die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und unter die noch heiße Masse rühren. Topping in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

Für das Pfirsich-Maracuja-Softeis Eigelbe und Vanillezucker cremig rühren. Sahne hinzugeben und 5 Minuten schaumig schlagen. Milch und VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja unterrühren. Masse in Eismaschine nach Anleitung zubereiten, bis es eine Softeis-Konsistenz bekommt.

In kleine Weck-Gläschen (à 160 ml) je eine Mini Honigwaffel bröseln. Softeis noch einmal kräftig durchrühren und auf die Gläser verteilen. Mit dem Pfirsich-Maracuja-Topping bedecken und mit einer Mini Honigwaffel dekorieren.

Tipp: Wer keine Eismaschine hat, kann die fertige Eis-Masse einfach in einer passenden Form in das Gefrierfach stellen. Sobald sich die ersten Eiskristalle bilden (je nach Temperatur geschieht dies nach 30 – 60 Minuten), die Masse kräftig umrühren und erneut einfrieren. Diesen Vorgang anschließend drei Mal im Abstand von 30 Minuten wiederholen. Sollte das Pfirsich-Maracuja-Softeis dann noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht haben, einfach noch etwas länger einfrieren. Das Umrühren ist dann aber nicht mehr nötig.

[Link zum Rezept: Pfirsich-Maracuja-Softeis im Glas mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)