

EIERLIKÖR EIS

EIERLIKÖR EIS

Wer mir auf Facebook folgt hat es ja schon gesehen, [Verpoorten](#) hat mir einen großes Probeset Eierlikör zugeschickt. Eierlikör steht bei uns eigentlich sonst selten rum, ab und an mal ein Fläschlein zum Backen, wie [hier für den Kuchen](#), aber das war's dann auch meistens. Eigentlich sollten mit dem Eierlikör Sommertorten und Smoothies gezaubert werden. Dank des Poststreiks kam mein Päckchen aber erst am Tag unserer Hochzeit an (der Paketbote hat nicht schlecht geschaut, als ich da im Kleid saß und ihm das Päckchen unterschrieben habe). Am nächsten Tag ging es schon auf die Seychellen und so stand das Päckchen dann also nochmal zwei Wochen herum und alle Aktionen waren zu Ende als ich wieder nach Hause kam. Lange Rede, kurzer Sinn - also habe ich erst mal ein Eis daraus gezaubert. Ein Eierlikör Eis! Und das serviert man am Besten mit Schokoladensauce und - genau - einem extra Schlückchen Eierlikör!



Zutaten für 1L Eierlikör Eis:

250ml Milch (hier fettarm)

70g Mascarpone

75g Schlagsahne

90g feiner Zucker

2 Eigelb

80ml Eierlikör

Zum servieren:

etwas Schokosauce / Eierlikör

Zubereitung:

Die Milch mit Mascarpone und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen bis sie dampft, aber nicht kocht. Mit dem Schneebesen verrühren bis der Mascarpone vollständig gelöst ist.

Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Zucker hell aufschlagen.



Einen Teil der Milch unter den Eizucker rühren. Dann die Eiermilch in die verbliebene Milch einrühren.



Bei kleiner Hitze (hier Stufe 5 von 14) erwärmen, bis die Milch auf dem Holzlöffel einen deutlichen Film hinterlässt.

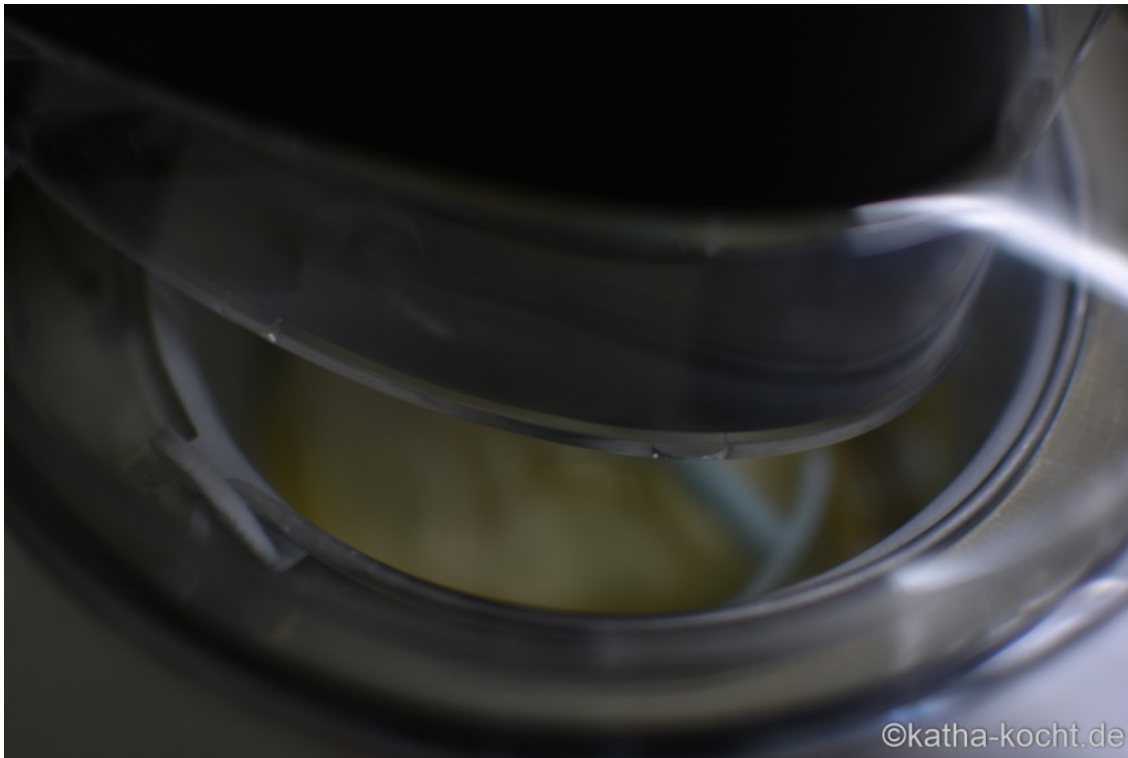


Den Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann den Eierlikör einrühren.



Noch ungefähr 15 Minuten abkühlen lassen, dann wandert die Eisrohmasse für mindestens 4-6 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank um auf 4°C durchzukühlen.

Die Eismasse in die Eismaschine geben. Hier darf sie ungefähr 50 Minuten lang ihre Runden drehen.



Danach kommt sie in einen Gefrierbehälter und muss noch 2 Stunden im Tiefkühler zuende frieren bevor sie die perfekte Konsistenz hat.



Mit dem Eisportionierer, oder einfach mit dem Löffel, auf kleine Schälchen verteilen und mit etwas Schokoladensauce und einem Schlückchen Eierlikör servieren.

Sehr lecker!

Und was man mit dem Eis noch so machen kann zeige ich euch Morgen...



©katha-kocht.de