

Amaretto-Eis

Ein leckeres cremiges Amaretto-Eis mit Amaretini. Dieses selbstgemachte Eis klappt auch ohne Eismaschine.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver Bourbon-Vanille
3 EL Amaretto (Mandellikör)

Wie bereite ich ein leckeres Amaretto- Eis zu?:

1 Vorbereiten:

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, fest verschließen und mit einem Teigroller grob zerkleinern.

2 Eis zubereiten:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Zuletzt Amaretto und **2/3** der Amarettinibrösel kurz unterrühren. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

3 Verzieren:

Amaretto-Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis portionieren und mit restlichen Amarettini bestreuen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante kann der Mandellikör einfach weglassen werden.

