

Eierliköreis

Wer Eierlikör mag, wird dieses Eis lieben. Serviert mit Sahne und Pistazienkrokant ist unser Eis ein echter Genuss. Eierliköreis ganz einfach selber machen

6 - 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Eierliköreis:

300 ml kalte Milch
400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
200 ml Eierlikör

Pistazienkrokant:

Backpapier
80 g Zucker
40 g Butter
etwa 50 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien

Außerdem:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 - 150 ml Eierlikör

Wie mache ich Eierliköreis?:

1 Eierliköreis zubereiten:

Milch und Sahne in eine Rührschüssel geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa 3 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Zum Schluss den Eierlikör unterrühren. Creme in eine flache Auflaufform füllen und mind. 3 Std. gefrieren.

2 Pistazienkrokant:

Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und bräunen. Dann Butter und Pistazien hinzugeben und verrühren. Masse auf einen Bogen Backpapier geben, gleichmäßig verstreichen und erkalten lassen.

3 Eierliköreis servieren:

Schlagsahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Pistazienkrokant in Stücke brechen. Eis portionieren und mit Sahne, etwas Eierlikör und Pistazienkrokant garnieren. Eierliköreis sofort servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Eis in der Eismaschine zubereiten. Dazu die Creme nach Anleitung aufschlagen, in die Eismaschine geben und etwa 1,5 Std. gefrieren.

