

Eierliköreis



Leckereres Eierliköreis

Ich bin der Meinung ein Eierlikör geht immer und es ist saulecker. Damit auch du und deine Lieben in dem Genuss kommen, habe ich hier ein wunderbares Eierliköreis Rezept mit unserer super aromatischen Eierlikör-Eispaste für dich. Leider ist Eis mit normalem Eierlikör, nicht so einfach herzustellen. Durch den hohen Alkoholgehalt wird das Eis oft ziemlich schnell weich oder gar nicht erst richtig fest. So kann man nur begrenzt Eierlikör verwenden und der Geschmack ist so nicht so intensiv wie man es gerne möchte. Dank unserer Eispaste können wir nun ein tolles und intensives Eierliköreis selber machen, ohne dass es zu weich wird. Auch brauchst du keine Bedenken haben, dass das Eierlikör Eis zu stark nach Alkohol schmeckt. Nein, es schmeckt einfach unbeschreiblich lecker nach Eierlikör. Das war mir ganz wichtig, denn nicht jeder mag diesen starken Alkohol Geschmack im Eis.

Das Eis ist ein Tausendsassa

Du hast die Möglichkeit, es wunderbar abzuwandeln. Wie ist der Gedanke — einfach leckere Schokolade dem Eierliköreis hinzuzugeben? Hierzu kannst du ganz normale Schokolade aus dem Supermarkt verwenden. Ich kann mir vorstellen, dass das Eierliköreis auch mit Früchten super lecker ist. Mein Gedanke hierzu wäre, probiere doch mal heiße Himbeeren aus. Oder du machst aus den Himbeeren ein Variegato, das du auch wunderbar ins Eis einstrudeln kannst. Das ist bestimmt ein super Hingucker, wenn du das „Eierlikör“ Eis mit den Himbeeren als Nachtisch servierst. Aber es müssen ja nicht nur Himbeeren oder Früchte sein! Zu dem Eis passen auch super Schoko-Chips oder unser Schokoladen-Variegato. Man könnte es auch wie ein Stracciatella Eis mit

geschmolzener Schokolade veredeln.
Werde Chef in deiner eigenen Eismanufaktur.

Zutaten für 1000 g:

120 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 65g Zucker 450 g Milch 3,5 % 300 g Sahne 30% 50 g Eierlikör EISPASTE-Movito Prise Salz Optional 5 g Perfecto-Cremosa-Paste #ohne Zucker# 120 g Perfecto-X 15 g Bindemittel-Perfecto 65g Xylit 450 g Milch 3,5 % 300 g Sahne 30% 50 g Eierlikör EISPASTE-Movito Prise Salz Optional 5 g Perfecto-Cremosa-Paste

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, Eispaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.--

Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren