

## Eierlikör-Eis mit Himbeersauce

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für das Eis

150 ml Eierlikör  
150 ml Milch  
2 frische Eier  
80 g Zucker  
250 g Schlagsahne

#### Für die Sauce

300 g Himbeeren  
2 Esslöffel Puderzucker  
1/2 Zitrone

#### Besonderes Zubehör

Eismaschine

Eine kühle Erfrischung zu jeder Zeit. Ostern, Weihnachten oder einfach im Sommer - unser Eis aus Eierlikör schmeckt wunderbar cremig-süß. Die frische Säure der Himbeersauce rundet den Genuss ab.

- 1 -

Für das Eis Eier und Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen verrühren. Milch

erwärmen und unter ständigem Rühren zugießen.

- 2 -

Die Schüssel anschließend in Eiswasser stellen und unter Rühren abkühlen lassen. Danach die Sahne steif schlagen und unterheben.



- 3 -

Eismaschine anstellen, die Creme einfüllen und für ca. 10 Minuten rühren lassen. Den Eierlikör zugeben und die Masse weitere 30 Minuten in der Eismaschine vermengen.



## Eierlikör-Eis mit Himbeersauce

- 4 -

Für die Sauce inzwischen die Zitrone auspressen.  
Himbeeren abspülen und mit einem Stabmixer pürieren.  
Anschließend durch ein Sieb abstreichen und mit  
Puderzucker und Zitronensaft abschmecken.



- 5 -

Zum Servieren das Eis in ein Schälchen oder Glas  
portionieren und mit der Sauce garnieren.