

## Eierlikör-Eis mit Himbeersauce

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



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.

### Zutaten für 4 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 Eierlikör-Eis schmeckt wunderbar cremig-süß. Die frische Säure der Himbeersauce rundet den Genuss perfekt ab. Also ran an die Eismaschine und sorg für den eiskalten Schwips auf dem Dessertlöffel!

- 1 -

## 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.