

Rezept

Eierliköreis mit Zitrusauce und Beeren

Ein Rezept von Eierliköreis mit Zitrusauce und Beeren, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--------------------------------|
| 250 ml Vollmilch | 200 g Sahne |
| 3 Eigelb (Größe M) | 60 g Zucker |
| 100 ml Eierlikör | 1 Bio-Orange |
| 1 Bio-Zitrone | 1 Vanilleschote |
| 100 g Rohrzucker | ½ Zimtstange |
| 1 Gewürznelke | 1 frisches Lorbeerblatt |
| 1 Banane | 5-7 Basilikumblätter |
| 300 g gemischte Beeren (z.B. Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren; ersatzweise gemischte TK-Beeren) | Eismaschine |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 650 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Für das Eis die Milch und die Sahne in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Beiseitestellen.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Sahnemischung unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung gießen. Über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen. Auf ein kaltes Wasserbad setzen und ca. 10 Min.iterrühren. Ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Zitrusauce die Orange und die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schalen mit einem Sparschäler abziehen. Beide Früchte auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Zitruschalen mit 200 ml Wasser, dem Rohrzucker, dem Vanillemark und der -schote, der Zimtstange, der Nelke und dem Lorbeerblatt in einem Topf zum Kochen bringen. 5 Min. sprudelnd kochen lassen, dann den Sud bei schwacher Hitze 15 Min. ziehen lassen. Die Banane klein schneiden. Den Zitrusaft unter den Gewürzsud rühren, diesen durch ein Sieb in den Mixer geben und mit dem Basilikum und der Banane fein pürieren.
4. Den Eierlikör unter die Eismischung rühren und das Ganze in die Eismaschine füllen. In ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Die Beeren verlesen, TK-Früchte antauen lassen. Die Zitrusauce auf Schalen verteilen, die Beeren dazugeben, je 1 große Kugel Eis in die Mitte setzen und servieren.