

Rezept

Kräuterlikör-Eis

Ein Rezept von Kräuterlikör-Eis, am 19.04.2024

Zutaten

3 sehr frische Bio-Eigelb	70 g Zucker
50 ml Braulio	200 g Sahne
Brombeeren oder Himbeeren	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad sehr schaumig schlagen. Den Braulio nach und nach unterrühren.

2. Die Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmischung heben. Die Masse in der Schüssel im Gefrierfach in etwa 4 Std. gefrieren lassen oder in der Eismaschine zubereiten.

3. Zum Servieren vom Eis Nocken abstechen und auf Tellern anrichten, mit Brombeeren garnieren. Mit Puderzucker bestäubt servieren.