

Eierlikör - Eis

Kategorien: Eis, Cremeis

Zutaten für: 1 Litter

1	Ltr.	Sahne/Milch
10		Eigelb
125	Gramm	Zucker
1/8	Ltr.	Eierlikör

Anleitung:

Milch/Sahne erhitzen Zucker mit den Eigelben in der Anschlagmaschine schaumig rühren, die Milch in die aufgeschlagenen Eier - Zucker abpassieren und anschließend auf dem Feuer mit einem Schneebesen bis ca. 60° C zur Rose abziehen/aufschlagen. Eierlikör zugeben und anschließend rasch im Eiswasser abkühlen und durch ein Haarsieb passieren und in einer Eismaschine ausfrieren.