

# Eierliköreis ohne Eismaschine



- 200 g GOLDELSE Likör (Eierlikör)
- 400 g Sahne
- 400 g gezuckerte Kondensmilch ((1 Dose))
- 80-100 g Raspel-Schokolade (optional )

1. Eierlikör und gezuckerte Kondensmilch gründlich verrühren.
2. Sahne fast steif schlagen und unterheben.
3. Danach in ein gefriertaugliches Gefäß umfüllen und in den Gefrierschrank geben.
4. Nach Wunsch die Schokoraspel nach 60-90 Minuten vorsichtig unterheben.
5. Die Eismasse sollte noch für weitere 4-7 Stunden im Gefrierschrank durchkühlen oder besser gleich über Nacht.

## **Eierliköreis (mit Eismaschine o. Eisschüssel für Küchenmaschine)**

Bitte die zulässige Füllmenge vorher abgleichen!

- 200 g GOLDELSE Likör (Eierlikör)
- 400 g Sahne
- 400 g gezuckerte Kondensmilch ((1 Dose))
- 80-100 g Raspel-Schokolade (optional )

1. Eierlikör, gezuckerte Kondensmilch und Sahne gründlich verrühren.
2. Eventuell im Kühlschrank nochmal gut durchkühlen lassen.
3. Die Eismasse in einer Eismaschine oder Eisschüssel einer Küchenmaschine gefrieren lassen. (Dauert bei meiner Eismaschine mit Kompressor etwa 45 Minuten.)  
(Bitte unbedingt die maximale Füllmenge beachten.)
4. Nach Belieben in den letzten Minuten geraspelte Schokolade hinzugeben.
5. Danach umfüllen und bis zum Verzehr im Gefrierschrank lagern.

## **Eierliköreis | Thermomix-Rezept**



- 200 g GOLDELSE Likör (Eierlikör)
- 400 g Sahne
- 400 g gezuckerte Kondensmilch ((1 Dose))
- 80-100 g Raspel-Schokolade (optional )

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben, für 1 Min/ Stufe 4 cremig rühren.
2. Die Eismasse in eine Gefrierschrank geeignete Form geben (flache Alu-/ Auflaufform oder Eiswürfelform) und gut durchfrieren lassen (dauert mind. 5-8 Stunden).
3. Danach das Eis auslösen und ggf. mit einem Messer in Würfel schneiden.  
Diese portionsweise in den Mixtopf geben und für je 15 Sek./ Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.
4. Nach Belieben geraspelte Schokolade unterheben.
5. Danach am besten nochmal für 60 Minuten bis zum Verzehr ins Eisfach geben oder im Gefrierschrank lagern.