

Likör 43 Eis aus dem Thermomix®



© Likör 43-Eis - Rezepte mit Herz



20 min plus Wartezeit



leicht



1 Liter (12-14 Kugeln)

Schnell zubereitetes Eis mit feinem Orangengeschmack

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	600 g	eiskalte Sahne
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Vanillezucker oder 2TL Vanillepaste
<input type="checkbox"/>	400 g	gezuckerte Kondensmilch
<input type="checkbox"/>	100 g	Likör 43

Zubereitung

1. Die Sahne in den kalten Mixtopf geben und mit Sichtkontakt ca. 10-20 Sek./Stufe 10 steif schlagen. Die restlichen Zutaten zugeben, einmal mit dem Spatel durchrühren und 1 Min./Stufe 3 cremig rühren.
2. In eine Gefrierdose geben und ins Gefrierfach stellen. Für ca. 4-5 Stunden jede Stunde einmal umrühren. Alternativ für ca. 45 Minuten in die Eismaschine geben.

Muss-Tipp: über Nacht gefrorenes Eis vor dem Verzehr etwas antauen lassen.

Nährwertangaben

Kcal: pro Kugel (bei 14) ca. 250 kcal, 3 g E, 15 g F, 22 g KH