

## Likör 43 Eis aus dem Thermomix



© Likör 43-Eis - Rezepte mit Herz



20 min plus Wartezeit



leicht



1 Liter (12-14 Kugeln)

### Zutaten-Einkaufsliste

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