



Zutaten

- 1 Birne
- 60 g Vanille-Zucker
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 3 Eigelb
- 80 ml Eierlikör

Dessert

Birnen-Eierlikör-Rahmeis

Entdecke unser köstliches Birnen-Eierlikör-Rahmeis! Perfekt für heiße Tage. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Die Birne schälen, entkernen und klein schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Birnenstücke hinzugeben.
2. Mit Weißwein ablöschen, Vanille-Zucker dazugeben und köcheln lassen, dann pürieren.
3. Eigelb in eine Schüssel geben. Milch und Sahne aufkochen und kochend-heiß in einem großen Schluck über das Eigelb geben. Dabei mit einem Schneebesen gut rühren, damit keine Klumpen entstehen. Birnenpüree und Eierlikör dazu mischen und in der Eismaschine gefrieren lassen.