

# Deutschland Eis Schwarz Rot Gold

## Zutaten

### Cremig-fruchtiges Deutschland Eis

So kommt die Homeparty richtig in Schwung.  
Eis selber machen mit VERPOORTEN.



(Eiszutaten für das Deutscheis Schwarz Rot Gold von VERPOORTEN.)

### Für das Schokoladeneis – Deutschland Eis:

45 g Kakaopulver, ungesüßt  
200 ml Milch  
100 ml Sahne  
1 kleine Prise Salz  
100 g Zucker  
Schokoraschel, zartbitter

### Für das Erdbeersorbet – Deutschland Eis:

200 g frische Erdbeeren  
100 ml Wasser  
50 g Zucker  
1 Spritzer Zitrone

### Für das VERPOORTEN-Vanille-Eis – Deutschland Eis:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
4 Eigelb  
½ Vanillestange  
100 g Zucker  
100 ml Sahne  
200 ml Milch

## Zubereitung

### 1. Schokoladeneis (Schwarz)

Lösen Sie das Kakaopulver in der Milch auf. Geben Sie dann den Zucker und die Sahne hinzu und verrühren Sie so lange, bis eine gleichmäßige, schokoladig-dunkle Flüssigkeit entsteht. Die Zugabe von schwarzer Lebensmittelfarbe ist nicht erforderlich, wenn Sie reines, dunkles Kakaopulver verwenden. Mit einer ganz kleinen Prise Salz abschmecken.

Dann die Flüssigkeit in die Eismaschine (30 Minuten reichen aus).  
Streuen Sie kurz vor dem Ende des Gefriervorgangs, wenn die Masse noch flüssig genug ist, zusätzlich noch einige Schokoraschel (dunkel, zartbitter) in die Eismaschine hinein. Füllen Sie das fertige Eis mit einem Schaber in eine geeignete

[Link zum Rezept: Deutschland Eis Schwarz Rot Gold](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (6/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Deutschland Eis Schwarz Rot Gold

Schüssel und stellen Sie sie ins Tiefkühlfach Ihres Kühlschranks. Das Eis sollte für die perfekte Konsistenz noch mindestens 2 Stunden gefroren werden.

## 2. VERPOORTEN-Vanille-Eis (Gold)

Jetzt die Krönung: das VERPOORTEN-Vanille-Eis. Geben Sie die halbe Vanillestange in einen Kochtopf mit der Milch. Die Milch erhitzen, aber nicht kochen! Den Topf vom Herd nehmen, zudecken und ca. eine Viertelstunde abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit vier Eigelb mit dem Zucker vermengen, Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Likör hinzugeben und alles gut verrühren. Holen Sie die Vanillestange aus der Milch und kratzen Sie das Mark heraus, das Sie dann auch der Masse zugeben. Dann noch die abgekühlte Milch hineinrühren – und ab in die Eismaschine.

Nach ca. 30 Minuten hat das VERPOORTEN-Vanille-Eis die perfekte Konsistenz für den optischen und kulinarischen Hochgenuss!

## 3. Erbeersorbet (Rot)

Jetzt kommt es aufs richtige Timing an: Während Schoko- und Vanilleeis noch zwei Stunden nachfrieren, können Sie in Ruhe das Erbeersorbet zubereiten, denn dieses braucht nach der Eismaschine keine weitere Zeit im Tiefkühlfach.

Zerkleinern Sie die frischen, vom Strunk befreiten und gewaschenen Erdbeeren mit dem Pürierstab. Geben Sie dann das Wasser und den Zucker hinzu und verrühren Sie die Masse. (Behalten Sie einen kleinen Teil des Sorbets für die spätere Deko zurück.) Dann in die Eismaschine füllen, nach 20 bis 30 Minuten ist das knallig rote Erbeersorbet fertig.

## Deutschland Eis anrichten:

Ziehen Sie auf einem großen, flachen Teller mit dunkler Schokosoße, dem Rest vom Erbeersorbet und etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in der Abfolge der deutschen Landesfarben ein Flaggenmotiv an den Rand des Tellers. Ein Mikado-Stäbchen oder ein anderes langes Gebäck kann als »Fahnenmast« dienen. Geben Sie dann die drei Eissorten Schwarz Rot Gold auf den Teller und servieren Sie das Arrangement sofort.

Ihre Gäste werden Augen machen!

Das Verpoorten Online-Redaktionsteam wünscht Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und Ihren Gästen noch mehr Spaß beim Genuss des Deutschlandeises Schwarz Rot Gold von VERPOORTEN!

Auf unser Land und den Genuss des Feierlikörs!

## Redaktionstipp

### Cremig-fruchtige Deutschland Rezepte

Deutschland Cocktail Schwarz Rot Gold:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/cocktails/verpoorten-laender-cocktail-deutschland-schwarz-rot-gold.html>

Deutschland Pana Cotta:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/dessert/deutschland-panna-cotta-schwarz-rot-gold.html>

Deutschland Dessert Schwarz Rot Gold:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/Dessert/Deutschland-Eis-Schwarz-Rot-Gold.html>

[Link zum Rezept: Deutschland Eis Schwarz Rot Gold](#)

# Deutschland Eis Schwarz Rot Gold

Neu: Eierlikör-Kirsch-Dessert Deutschland:

<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/dessert/eierlikoer-kirsch-dessert-deutschland-verpoorten-vanille-creme-germany.html>

Link-Tipp:

Special zum Tag der Deutschen Einheit:<https://www.verpoorten.de/Tag-der-Deutschen-Einheit/Deutschland-Rezepte/>

Link zum Rezept: Deutschland Eis Schwarz Rot Gold

Copyright © VERPOORTEN 2021 (6/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)