



## Dessert-Vorschlag für Weihnachten: Amarettini-Amaretto-Eistörtchen

### Description

Manchmal verhalte ich mich gern antizyklisch – und Eis herstellen in der Herbst-/Winterzeit fällt wohl in diese Kategorie :-). Weil ich noch ein paar Sahne-Reste im Kühlschrank und schon länger ein nettes, einfaches Rezept im Hinterkopf hatte, habe ich trotz regnerischer Novemberstimmung Gefrorenes statt [Plätzchen](#) produziert. Die Amarettini-Amaretto-Eistörtchen sind echt schnell zusammengerührt und eine Eismaschine braucht man auch nicht. Ich habe Silikon-Muffinförmchen verwendet, um sie einzufrieren. Ihr könnt natürlich auch ein Muffinblech nehmen (und das vorher mit Papierförmchen auslegen), das Ihr dann in die Tiefkühltruhe stellt. Oder Ihr füllt einfach eine größere Schüssel voll mit Eis. Dann müsst Ihr Euch nur beim Portionieren und Anrichten mehr Mühe geben :-D. Das Rezept stammt von [lecker.de](#).

### Zutaten für 12-14 Törtchen

90 g Amarettini // 250 g Schlagsahne // 2 frische Eier // Salz // 50 g Zucker // 1 Päckchen Vanillezucker // 1–2 EL Amaretto // außerdem: 12 Silikon-Muffinförmchen // 1 großer Gefrierbeutel



Eisige Amaretto-Amarettini-Törtchen schmecken

auch im Winter



Ein wunderbares Dessert: Amaretto-Amarettini-Eistörtchen

### **Zubereitung**

Los geht's mit der Eis-Produktion, indem Ihr die Amarettini in einen Gefrierbeutel füllt, den Beutel verschließt und die Kekse dann mit dem Nudelholz vorsichtig grob zerbröselt. 2 EL Brösel (oder ganze Amarettini) zum Verzieren beiseite legen.

Jetzt die Sahne steif schlagen. In einer zweiten Schüssel die Eier mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren und dabei eine Prise Salz, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Die Masse dann mindestens fünf Minuten schön dickschaumig schlagen. Amaretto nach und nach zugießen und ca. 1 Minute lang weiterschlagen. Zuerst in zwei Portionen die Sahne und danach die Amarettibrösel unterheben. Fertig! Die Eismasse nun auf die Förmchen verteilen und mindestens vier Stunden (oder am besten über Nacht) einfrieren.

Tja, und jetzt bleibt nicht mehr viel zu tun: Die Eistörtchen aus den Förmchen lösen, auf Tellern verteilen und mit den übrigen Amarettibröseln verzieren und genießen. Das Eis schmeckt fluffig-leicht und ist außerdem schön cremig. Der Amaretto-Geschmack ist richtig lecker. Mein Tipp: Die Amarettini-Amaretto-Eistörtchen schmecken prima als weihnachtliches Dessert nach einem schönen Wild-Gulasch [oder, oder...]. Ihr seht: Eis geht immer, auch im Winter :-)

Mehr Gefrorenes gibt's [hier](#). Und falls Ihr lieber normale als eisige Muffins esst: Die [Giotto-Variante](#) ist sehr empfehlenswert. Lasst es Euch schmecken!

### Category

1. Dessert
2. Eis
3. Weihnachten

### Tags

1. Amarettini
2. Amaretto
3. Dessert
4. Eis
5. Sahne

### Date Created

23. November 2013

### Author

schokohimmel

default watermark