

*Dein
Frühling*

VERPOORTEN

E-Book mit frühlingshaften Rezepten

Verpoorten
Qualität seit 1876



Inhalt

Kuchen

- Eierlikörkuchen mit
VERPOORTEN ORIGINAL **5**
- Apfel-Stracciatella-Kuchen mit
VERPOORTEN ORIGINAL **7**
- VERPOORTEN Rhabarber-
Rührkuchen **9**
- VERPOORTEN-Käsekuchen mit
Erdbeeren und Himbeeren **11**

Torten

- Schokotorte à la VERPOORTEN **15**
- Haselnuss-Krokanttorte mit
VERPOORTEN ORIGINAL **17**
- Windbeutel-Blaubeertorte mit
VERPOORTEN ORIGINAL **19**
- Klassische Eierlikörtorte mit
VERPOORTEN ORIGINAL **21**

Desserts

- VERPOORTEN-Himbeer-Tiramisu **25**
- VERPOORTEN-Dessert in
drei Schichten **27**
- Ei, Ei, Ei ... VERPOORTEN-Waffeln
mit Kirschkompott **29**
- VERPOORTEN Schokokuss-
Blitzdessert **31**

Drinks

- VERPOORTEN Chococcino **34**
- Strawberry-Shots mit VERPOORTEN
EDITION Pfirsich-Maracuja **35**
- VERPOORTEN EDITION
Pfirsich-Maracuja Wild Berries Spritz ... **37**
- VERPOORTEN Blonder Engel **38**

- Werde Teil der
VERPOORTEN-Community** **39**

Ei, ei, ei ... VERPOORTEN – Eierlikör mit Kultcharakter

Das Familienunternehmen VERPOORTEN steht seit 1876 für höchste Qualität & vielseitigen Genuss. Der gelbe Klassiker VERPOORTEN ORIGINAL wird inzwischen in der 5. Generation unverändert nach dem von Eugen Verpoorten entwickelten geheimen Familienrezept hergestellt.

Frische Stimmung im neuen Jahr ...

Dein Frühling mit VERPOORTEN schenkt dir einen kleinen Einblick in die besten und absolut gelungeneren Rezepte. Lass' dich von unseren vielseitigen Genussideen mit VERPOORTEN inspirieren

und probiere gemeinsam mit deinen Liebsten unsere leckersten VERPOORTEN-Kreationen.

... SO VIELSEITIG WIE WIR

Genieße die hochwertigen Liköre von VERPOORTEN – ob pur, im Kuchen oder zum Eis, ob warm oder kalt, VERPOORTEN macht deine Kreationen zu etwas ganz Besonderem. Auf einen genussvollen und fröhlichen Frühling mit unvergesslichen Genussmomenten!

Genieß' mit uns! 🍷🍷

Dein VERPOORTEN Genuss-Team

 B

★★★★★ **Super lecker**
Kundenrezension aus Deutschland 🇩🇪

Der Eierlikör ist super lecker sowohl beim Trinken als auch beim Backen. Ich habe daraus eine leckere Torte gemacht. Die cremige Konsistenz und die vielfältige Einsatzmöglichkeiten haben mich echt überzeugt. Die Gläser sind echt toll und man kann sogar den letzten Tropfen schön raus schlecken.

 f

★★★★★ **Super**
Kundenrezension aus Deutschland 🇩🇪

Verifizierter Kauf

Zu dem Eierlikör muss ich wohl nichts sagen, ist der beste. Die Likörgläschen sind wunderschön. Insgesamt war alles sehr sicher eingepackt und zwar ohne Kunststoff, nur Papier. Die Umwelt dankt es.

 J

★★★★★ **Kann man Empfehlen**
Kundenrezension aus Deutschland 🇩🇪

Verifizierter Kauf

Lecker 😊



 [redacted]

★★★★★ **Beste Eierlikör**
Kundenrezension aus Deutschland 🇩🇪

Verifizierter Kauf

Für mich der beste Eierlikör. Freue mich, nach langem Suchen diese Likörgläser gefunden zu haben. Und für meine Schwester hatte ich gleich ein schmackhaftes Geschenk.

 l

★★★★★ **Einfach lecker!**
Kundenrezension aus Deutschland 🇩🇪

Auf VERPOORTEN ist einfach Verlass, ich liebe diesen Eierlikör!

 G

★★★★★ **Alles Top** 🙌
Kundenrezension aus Deutschland 🇩🇪

Verifizierter Kauf

Super verpackt 🙌 100 % Empfehlung! Die Gläser sind genau richtig für Eierlikör und Verpoorten ist der beste Eierlikör überhaupt!!!

KUCHEN

Eierlikörkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL



Tipp

Den Eierlikörkuchen erst kurz vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben.

Hier geht's
zum Video!



Eierlikörkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL

Schwierigkeit: 🍪🍪🍪

Zubereitung: ca. 15 Min.

Portionen: ca. 12

Für eine ø 24er Gugelhupfform

Zutaten:

250 g weiche Butter oder
250 ml neutrales Pflanzenöl
5 Eier
180 g Puderzucker
2 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL
150 g Speisestärke
100 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Für die Dekoration:

Puderzucker

1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (ohne Vorheizen: Umluft 160 °C). Form mit Butter ausstreichen.
2. **Zubereitung mit Butter:** Butter mit Puderzucker, Vanillinzucker und einer Prise Salz in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren und so lange schlagen, bis die Masse schaumig ist und sich die Butter gut vermischt hat. VERPOORTEN ORIGINAL unter Rühren dazugeben und etwa 2 Minuten lang weiterschlagen.

Oder Zubereitung mit Pflanzenöl: Die Eier mit Puderzucker, Vanillinzucker und einer Prise Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Weiterschlagen und dabei erst VERPOORTEN ORIGINAL und dann nach und nach das neutrale Pflanzenöl dazugeben. 2 Minuten lang weiterschlagen.

3. Speisestärke und Mehl mit Backpulver vermischen und über die VERPOORTEN-Masse stäuben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse ziehen.
4. Den Teig in die Form füllen, im Ofen auf der mittleren Schiene **60–70 Minuten backen**. Dem VERPOORTEN-Kuchen in der Form 5–10 Minuten zum Auskühlen geben. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Gebacken mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Apfel-Stracciatella-Kuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL



Tipp

Wer es besonders eierlikörig mag, kann nach Belieben auf die Sahne VERPOORTEN ORIGINAL geben, bevor der Boden aufgelegt wird.

Apfel-Stracciatella-Kuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL

Schwierigkeit: 🍪🍪🍪

Zubereitung: ca. 50 Min.

Portionen: ca. 12

Für eine ø 24er Springform
Tortenring

Zutaten:

Für die Böden:

150 g Butter
135 g Zucker
4 Eigelbe
2 Eier
180 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Mandelblättchen

Für den Eischnee:

4 Eiweiß
90 g Zucker

Für die VERPOORTEN-

Apfel-Füllung:

3 Äpfel (z. B. Gala)
400 ml Apfelsaft
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL
300 ml Sahne
2 Pck. Sahnesteif
2 EL Zucker
50 g Schokoladenraspel

Für die Dekoration:

Puderzucker

1. Für den Eischnees 4 Eier trennen, Eiweiße steif schlagen, dabei 90 g Zucker einrieseln lassen und beiseitestellen.
2. Für den Boden Butter mit Zucker cremig rühren, Eigelbe und die beiden verbliebenen Eier unter Rühren hinzugeben und alles schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermengen und unter die Eimasse rühren. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder fetten. Aus dem Teig werden zwei Böden gebacken. Die Hälfte des Teiges in die Backform geben, glattstreichen und **15 Minuten vorbacken**. Den vorgebackenen Boden mit der Hälfte des Eischnees bedecken und **weitere 15 Minuten goldbraun backen**. Für den zweiten Boden (Deckel) den Vorgang wiederholen, zusätzlich vor dem Nachbacken die Mandelblättchen auf dem Eischnee verteilen, Böden auskühlen lassen.
3. Tortenring um den unteren Boden legen. Die Äpfel in Würfel schneiden und mit Apfelsaft zum Kochen bringen. Das Puddingpulver in VERPOORTEN ORIGINAL einrühren und zu den Äpfeln geben. Ca. 1 Minute kochen lassen, bis die Flüssigkeit gut eingedickt ist. Noch heiß auf dem Kuchenboden verteilen und vollständig auskühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Schokoraspel unterrühren und die Masse auf dem Boden verteilen. Mit dem zweiten Boden (Deckel) den Apfelkuchen fertigstellen. Bis zum Servieren kaltstellen und anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Gebacken mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Kuchen

VERPOORTEN Rhabarber-Rührkuchen



Hier geht's
zum Video!



VERPOORTEN Rhabarber-Rührkuchen

Schwierigkeit: 🍪🍪🍪

Zubereitung: ca. 20 Min.

Portionen: ca. 12

Für eine ø 24er Springform

Zutaten:

225 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillinzucker oder Mark
einer halben Vanilleschote
Etwas Zitronenabrieb
3 Eier
120 ml VERPOORTEN ORIGINAL
150 g Mehl (Typ 405)
100 g gemahlene Haselnüsse
(Nussgrieß)
200 g Rhabarber

Für die Dekoration:

Puderzucker

1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Rhabarber waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Vanillinzucker und Zitronenabrieb mit dem Handrührgerät oder der Küchenrührmaschine kurz cremig rühren. Nach und nach zuerst die Eier, dann VERPOORTEN ORIGINAL hinzugeben und alles schaumig rühren. Das Mehl mit den Nüssen vermischen und unter die aufgeschlagene Masse heben.
2. Die Springform einfetten und dünn mit Mehl bestäuben, die fertige Kuchenmasse glatt einfüllen und den Rhabarber gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Leicht eindrücken.
3. Kuchen **ca. 50 Minuten backen**. Gut abkühlen lassen. Vor dem Servieren den VERPOORTEN Rhabarber-Rührkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Gebacken mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



VERPOORTEN Käsekuchen mit Erdbeeren und Himbeeren



Tipp

Variante mit frischer Erdbeersauce: 400 g Erdbeeren pürieren, 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL und eine Packung Vanillinzucker unterrühren und bis zum Servieren kaltstellen.

VERPOORTEN-Käsekuchen mit Erdbeeren und Himbeeren

Schwierigkeit: 🍴🍴🍴

Zubereitung: ca. 25 Min.

Portionen: ca. 12

Für eine ø 26 cm Herz-Springform

Zutaten:

850 g Speisequark
150 g Mascarpone
120 g Puderzucker
40 g Speisestärke
3 Eier
Abrieb einer Zitrone
Prise Salz
240 ml VERPOORTEN ORIGINAL
150 g Erdbeeren
150 g Himbeeren
30 g Kokosraspel

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Speisequark, Mascarpone, Puderzucker, Speisestärke, Eier, Zitronenabrieb, eine Prise Salz und VERPOORTEN ORIGINAL zu einer glatten Masse verrühren. Früchte waschen. 75 g Erdbeeren in himbeergroße Stücke schneiden. Gemeinsam mit 75 g Himbeeren vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
2. Eine Herz-Springform einfetten und mit Kokosraspeln bestreuen. Die Quarkmasse in die vorbereitete Herzform füllen. Den VERPOORTEN-Käsekuchen auf der unteren Schiene **ca. 50–55 Minuten backen.**
3. Den fertig gebackenen VERPOORTEN-Käsekuchen in der Backform vollständig auskühlen lassen (am besten über Nacht), dann aus der Backform lösen. Mit restlichen Himbeeren und Erdbeeren belegen und genießen.
4. Nach Belieben mit einer frischen VERPOORTEN-Erdbeersauce servieren (siehe Tipp auf Seite 13).

Gebacken mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Schmeckt auch mit:
VERPOORTEN EDITION
Pfirsich-Maracuja



VERPOORTEN

kommt von Herzen



Einzigartiger Geschmack und exzellente Qualität! Unsere VERPOORTEN ORIGINAL Herzflaschen sind das perfekte Geschenk zu jedem Anlass. Lass' deine Liebsten wissen, dass du an sie denkst!

Diese und viele weitere Geschenkideen findest du **HIER**





TORTEN

Schokotorte à la VERPOORTEN



Tipp

Herstellung von ca. 100 ml Glukosesirup:
65 g Traubenzucker und 36 ml Wasser in
einem Topf vermischen und unter Rühren
kurz aufkochen lassen.

Hier geht's
zum Video!



Schokotorte à la VERPOORTEN

Schwierigkeit: 🍪🍪🍪

Zubereitung: ca. 30 Min.

Portionen: ca. 12

Für eine ø 24er Springform

Zutaten:

Für den Boden:

5 Eier
80 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
200 g Mandeln, gemahlen
100 g Kuvertüre, geraspelt
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL
1 TL Backpulver
2 EL Rum

Für die Creme:

200 ml Sahne
1 TL Zucker
1 Pck. Sahnesteif

Für den VERPOORTEN-Spiegel:

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL
50 g Glukose (vom Konditor
oder siehe Tipp auf Seite 17)
50 g weiße Kuvertüre
3 Blatt Gelatine

Für die Dekoration:

Früchte

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb und Eiweiß trennen. Butter verquirlen. 80 g Zucker, Eigelbe, Mandeln, Kuvertüre, Backpulver, Rum und VERPOORTEN ORIGINAL zugeben. Das Eiweiß mit restlichem Zucker schaumig schlagen. Ein Drittel der Eiweißmenge direkt in die Mandel-Kuvertüre-Masse einrühren, den Rest anschließend unterziehen.
2. Springform mit Backpapier auslegen und Teig hineingeben, im Ofen **ca. 60 Minuten auf unterster Schiene backen.**
3. Sahne mit Sahnesteif und 1 TL Zucker steifschlagen und auf die ausgekühlte Torte in die Springform geben.
4. Für den VERPOORTEN-Spiegel VERPOORTEN ORIGINAL, Glukose und weiße Kuvertüre auf ca. 50 °C erwärmen. Gelatine einweichen und anschließend darin auflösen. Die Tortenoberfläche mit der vorbereiteten VERPOORTEN-Spiegel-Glasur gleichmäßig mit einem langen Messer bestreichen. Mit Früchten dekorieren.

Gebacken mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Schmeckt auch mit:
VERPOORTEN EDITION
Bombardino



Torten

Haselnuss-Krokanttorte mit VERPOORTEN ORIGINAL



Haselnuss-Krokanttorte mit VERPOORTEN ORIGINAL

Schwierigkeit: 🍪🍪🍪

Zubereitung: ca. 30 Min.
+ Kühlzeit: 1 Std.

Portionen: ca. 12

Für eine ø 26er Springform

Zutaten:

Für den Boden:

3 Eier
150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
400 g Haselnüsse, gemahlen
1 TL Backpulver
1 TL Zimt

Für die VERPOORTEN-Creme:

250 g Haselnuss-Krokantkügelchen
600 ml Schlagsahne
3 Pck. Sahnesteif
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL

Für die Dekoration:

200 ml Schlagsahne
150 g Haselnusskrokant
12 Haselnuss-Krokantkügelchen

1. Ofen auf 185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Die Butter, Zucker, Vanillinzucker und eine Prise Salz cremig rühren, hierbei das Eigelb nach und nach unterrühren. Eiweiß steifschlagen und unterheben. Haselnüsse mit Backpulver und Zimt mischen und vorsichtig vermengen. Den Teig in eine gefettete Springform geben und **etwa 30 Minuten backen**. Den Boden auskühlen lassen.
2. Für die VERPOORTEN-Creme die Haselnuss-Krokantkügelchen zerdrücken (z. B. mit einem Kartoffelstampfer oder Glas). Sahne mit Sahnesteif steifschlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL und die zerdrückten Haselnuss-Krokantkügelchen unterrühren. Creme auf den Tortenboden streichen.
3. Für die Dekoration Sahne steifschlagen. Den Tortenrand dünn mit Sahne einstreichen und mit Haselnusskrokant eindecken. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und 12 Tupfen am Rand der Torte aufbringen. Die Haselnuss-Krokantkügelchen auf den Sahnentupfen platzieren. Torte mindestens eine Stunde kaltstellen und gut gekühlt servieren.

Gebacken mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Windbeutel-Blaubeertorte mit VERPOORTEN ORIGINAL



Tipp

In den warmen Sommermonaten einfach 12 Blatt Gelatine verwenden.

Hier geht's
zum Video!



Windbeutel-Blaubeertorte mit VERPOORTEN ORIGINAL

Ohne Backen

Schwierigkeit: 🍴🍴🍴

Zubereitung: ca. 25 Min. **Portionen:** ca. 12
+ **Kühlzeit:** 6,5 Std.

Für eine ø 26er Springform

Zutaten:

Für den Boden:

200 g Butterkekse
50 g weiße Schokolade
150 g Butter

Für die VERPOORTEN-Creme:

375 g Schmand
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL
120 g Zucker
500 ml Sahne
2 1/2 Pck. Sahnesteif
9 Blatt Gelatine
1 Pck. Mini-Windbeutel

Für das Topping:

300 g Blaubeeren
400 ml Blaubeersaft
2 Pck. Tortenguss
4 EL Zucker

Für die Dekoration:

Etwas weiße Schokolade

1. Für den Boden die Butterkekse fein zerbröseln. Am besten funktioniert dies, indem die Kekse in einen Gefrierbeutel gefüllt werden und mit einem Nudelholz mehrfach über sie gerollt wird. Weiße Schokolade mit Butter schmelzen und unter die Keksbrösel rühren. Den Keksteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und 30 Minuten kaltstellen.
2. Schmand, VERPOORTEN ORIGINAL und Zucker in eine Schüssel geben und solange verrühren, bis sich der Zucker etwas gelöst hat. In einer anderen Schüssel Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die VERPOORTEN-Creme heben. Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten, mit einigen Löffeln der Creme vermengen und zügig unter die restliche Creme rühren.
3. Einen Teil der VERPOORTEN-Creme auf den Tortenboden streichen und Mini-Windbeutel darauf verteilen. Mit restlicher Creme bedecken. Blaubeeren hierauf verteilen und Torte mindestens 4 Stunden kaltstellen.
4. Tortenguss mit Zucker und Blaubeersaft in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Zügig auf den Blaubeeren verteilen und die Torte 2 weitere Stunden kaltstellen.
5. Nach Belieben noch etwas weiße Schokolade auf die Torte raspeln und genießen.

Zubereitet mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Schmeckt auch mit:
VERPOORTEN EDITION
Pfirsich-Maracuja



Torten

Klassische Eierlikörtorte mit VERPOORTEN ORIGINAL



Klassische Eierlikörtorte mit VERPOORTEN ORIGINAL

Schwierigkeit: 🍪🍪🍪

Zubereitung: ca. 30 Min.
+ Kühlzeit: 2 Std.

Portionen: ca. 12

Für eine ø 24er Springform

Zutaten:

Für den Teig:

80 g Butter
100 g Zucker
5 Eier
200 g Mandeln, gemahlen
100 g Kuvertüre, geraspelt
1 TL Backpulver
2 EL Rum
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL

Für die Sahneschicht:

400 ml Sahne
2 Pck. Sahnesteif
1-2 TL Zucker

Für den VERPOORTEN-Spiegel:

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL
4 Blatt Gelatine

Für die Dekoration:

200 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
Zartbitter-Schokoraspel

1. Springform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Butter mit 80 g Zucker schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelbe mit der Butter-Zucker-Masse verrühren. Gemahlene Mandeln, Kuvertüre und Backpulver vermengen, zusammen mit dem Rum und VERPOORTEN ORIGINAL zur Butter-Ei-Masse geben, verrühren. Das Eiweiß mit 20 g Zucker schaumig schlagen und vorsichtig mit der Schoko-Mandel-Masse vermengen. Teig in die Springform geben und für **60 Minuten auf unterster Schiene backen**. Vollständig auskühlen lassen.
2. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und auf den ausgekühlten Tortenboden in die Springform geben. Kaltstellen.
3. Für den VERPOORTEN-Spiegel Gelatine einweichen. 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL auf ca. 50°C erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Nun mit dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL verrühren und die VERPOORTEN-Spiegel-Glasur über die Rückseite eines Esslöffels langsam auf die Sahneschicht laufen lassen. Mit dem Esslöffel noch etwas verteilen, um alles gleichmäßig zu bedecken. Torte mindestens 2 Stunden kaltstellen, bis der VERPOORTEN-Spiegel fest ist.
4. Für die Dekoration restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Sahnetupfen auf die Eierlikörtorte geben. Die Tupfen mit Schokoraspeln bestreuen. Die fertige Klassische Eierlikörtorte mit VERPOORTEN ORIGINAL bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Gebacken mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Schmeckt auch mit:
VERPOORTEN EDITION
Bombardino



Die Fruchtige von VERPOORTEN

Eine einzigartige Fusion aus bestem Eierlikör von
VERPOORTEN und erfrischendem **Pfirsich-Maracuja** –
unverkennbar fruchtig im Geschmack.



Im gut sortierten Einzelhandel
oder auf verpoorten-mall.de 



DESSERTS

VERPOORTEN-Himbeer-Tiramisu



Hier geht's
zum Video!



VERPOORTEN- Himbeer-Tiramisu

Schwierigkeit: 🍴🍴🍴

Zubereitung: ca. 25 Min. **Portionen:** 6
+ **Kühlzeit:** 4 Std.

Zutaten:

6 Dessertringe à 7 x 5 cm

Für die VERPOORTEN-Creme:

4 Eigelb

50 g Puderzucker

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL

250 g Mascarpone

4 Blatt eingeweichte Gelatine

125 ml geschlagene Sahne

Für die Biskuit-Tränke:

80 ml Kaffee

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL

20 g Zucker

Außerdem:

Biskuitboden

(frisch oder gekauft)

Kakao

Frische Himbeeren

1. Gelatine einweichen. Eigelb mit Puderzucker auf einem Wasserbad warm aufschlagen, danach auf einem kalten Wasserbad unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Mascarpone und 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL miteinander verrühren. Eigelb-Creme mit Mascarpone-VERPOORTEN-Creme vermengen. 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL leicht erwärmen, ausgedrückte Gelatine hierin auflösen. Zügig mit der Creme vermengen und geschlagene Sahne unterheben.
2. Kaffee, VERPOORTEN ORIGINAL und Zucker miteinander verrühren. Biskuit waagrecht in zwei Scheiben schneiden und mit den Dessertringen je 6 Kreise à 7 cm Durchmesser ausstechen.
3. Nun das Tiramisu in die Dessertringe schichten. Hierfür zuerst eine Schicht Biskuit einlegen und leicht mit der Kaffee-VERPOORTEN-Mischung tränken. Mit einer Schicht Mascarpone-Creme bedecken. Schichten wiederholen. VERPOORTEN-Himbeer-Tiramisu für mindestens 4 Stunden kaltstellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Himbeeren garnieren (siehe Rezeptbild auf Seite 36).

Zubereitet mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Schmeckt auch mit:
VERPOORTEN EDITION
Bombardino



VERPOORTEN-Dessert in drei Schichten



VERPOORTEN-Dessert in drei Schichten

Schwierigkeit: 🍴🍴🍴

Zubereitung: ca. 30 Min. **Portionen:** 6 (à 180 ml)
+ **Kühlzeit:** ca. 1–2 Std.

Zutaten:

Für die Mousse au Chocolat:

3 Eiweiß
200 ml Schlagsahne
150 g Zartbitterschokolade

Für die VERPOORTEN-Creme:

1 Pck. gemahlene Gelatine
(6 Blätter)
200 ml Schlagsahne
200 g Joghurt
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL

Für das Himbeer-Püree:

300 g Himbeeren
60 bis 70 g Puderzucker

1. Für die Mousse die Schokolade schmelzen, erst die Eiweiße und dann die Sahne steifschlagen. Die flüssige, aber nicht mehr heiße Schokolade langsam in den Eischnee einlaufen lassen und anschließend die Sahne unterheben. In Dessertgläser füllen und kaltstellen.
2. Für die VERPOORTEN-Creme die Gelatine quellen lassen (Packungsanweisung beachten). Sahne steifschlagen. Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL mischen, 3 EL hiervon leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Zügig unter die restliche Creme rühren und warten, bis sie beginnt zu gelieren. Sahne unterheben. Auf die Mousse in die Dessertgläser füllen und für mindestens 1–2 Stunden kaltstellen.
3. Vor dem Servieren die Himbeeren pürieren. Vorab 6 Himbeeren für die Deko zurücklegen. Das Püree durch ein Sieb streichen. Puderzucker sieben und in das Püree rühren. Himbeer-Püree ebenfalls in die Gläser schichten. Mit je einer Himbeere verzieren und servieren.

Zubereitet mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Schmeckt auch mit:
VERPOORTEN EDITION
Bombardino



Desserts

Ei, Ei, Ei... VERPOORTEN-Waffeln mit Kirschkompott



Ei, Ei, Ei... VERPOORTEN-Waffeln mit Kirschkompott

Schwierigkeit: 🍷🍷🍷

Zubereitung: ca. 15 Min.

Portionen: ca. 8

Zutaten:

Waffeleisen

Für das Kirschkompott:

720 g Schattenmorellen

100 ml Rotwein

2 TL Speisestärke

3 EL Honig

Für die VERPOORTEN-Waffeln:

100 g weiche Butter

100 g Zucker

4 Eier

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL

250 ml Buttermilch

375 g Mehl

1 Msp. Natron

200 ml Sahne

Außerdem:

Öl für das Waffeleisen

1. Die Schattenmorellen in einem Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen.
2. 100 ml Kirschsafte und Rotwein aufkochen. Die Speisestärke mit 3 EL kaltem Kirschsafte glatt anrühren, unter Rühren in den kochenden Rotwein geben und die Flüssigkeit aufkochen lassen. Dann sofort den Topf vom Herd nehmen und die Kirschen und den Honig zufügen.
3. Für die Waffeln die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Eier und VERPOORTEN ORIGINAL nacheinander unterrühren. Buttermilch ebenfalls unterrühren. Das Mehl mit dem Natron mischen, mit einem Schneebesen unterheben.
4. Das Waffeleisen vorheizen, mit etwas Öl auspinseln und die Waffeln nacheinander darin ausbacken. Die Waffeln nach Belieben mit Kirschkompott, geschlagener Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL servieren.

Gebacken mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Schmeckt auch mit:
VERPOORTEN EDITION
Pfirsich-Maracuja



VERPOORTEN Schokokuss-Blitzdessert



VERPOORTEN

Schokokuss-Blitzdessert

Schwierigkeit: 🍷🍷🍷

Zubereitung: ca. 20 Min.

Portionen: 6 (à 180 ml)

Zutaten:

8 Schokoküsse (normal)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL
125 g Magerquark
200 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
300 g rote Grütze

Für die Dekoration:

Geraspelte Zartbitterschokolade

1. Von den Schokoküssen die Waffelböden vorsichtig abtrennen und mit einem Messer klein hacken. Waffelböden in eine Schale geben und mit 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL beträufeln.
2. Die Schokoküsse zerkleinern, in eine große Rührschüssel geben und mit Magerquark verrühren. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und löffelweise unter die Quarkcreme heben.
3. Die Hälfte der getränkten Waffelböden in 6 Gläser geben. Abwechselnd je 1–2 EL Creme, den übrigen VERPOORTEN ORIGINAL, rote Grütze und die restlichen Waffelböden hineinschichten. Dabei mit je einem Klecks rote Grütze abschließen.
4. Dessert bis zum Servieren kaltstellen. Kurz vor dem Servieren nach Belieben mit grob geraspelter Zartbitterschokolade bestreuen.

Zubereitet mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Schmeckt auch mit:
VERPOORTEN EDITION
Pfirsich-Maracuja



DER OPTIMALE ALLROUNDER

Ob zum Backen, Aufbewahren, Anrichten oder für DIY-Deko-Inspirationen – nutze unsere limitierten Design-Dessertgläser ... **so VIELSEITIG WIE WIR.** Jetzt bestellen auf verpoorten-mall.de





DRINKS

VERPOORTEN Chococcino



Hier geht's
zum Video!



VERPOORTEN Chococcino

Schwierigkeit: 🍷🍷🍷

Zubereitung: ca. 5 Min.

Portionen: 1 (à ca. 150 ml)

Zutaten:

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL
Trinkschokolade

Für die Dekoration:

Sahne
Schokosplitter

1. VERPOORTEN ORIGINAL ins Glas füllen, heiße Trinkschokolade über die Rückseite eines Löffels langsam dazugeben.
2. Mit geschlagener Sahne dekorieren und mit Schokosplittern bestreuen.

Zubereitet mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Schmeckt auch mit:
VERPOORTEN EDITION
Bombardino



Strawberry-Shots mit VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Schwierigkeit: 🍷🍷🍷

Zubereitung: ca. 10 Min.

Portionen: 4 (à 5 cl)

Zutaten:

140 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker
3 EL Crushed Ice
125 ml Sahne
1 Pck. Vanillinzucker
100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Für die Dekoration:

1–2 Erdbeeren

1. Erdbeeren kleinschneiden und zusammen mit Puderzucker und Crushed Ice in einem Mixer pürieren.
2. Sahne mit Vanillinzucker steifschlagen und dabei 2 cl VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja langsam einfließen lassen.
3. Je 3 cl Erdbeerpüree in Schnapsgläser füllen und darauf ganz langsam 2 cl VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja schichten.
4. Zum Abschluss die Strawberry-Shots mit einem Klecks Pfirsich-Maracuja-Sahne verfeinern und mit Erdbeerscheiben dekorieren.

Zubereitet mit:
VERPOORTEN EDITION
Pfirsich-Maracuja



Schmeckt auch mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Strawberry-Shots mit VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

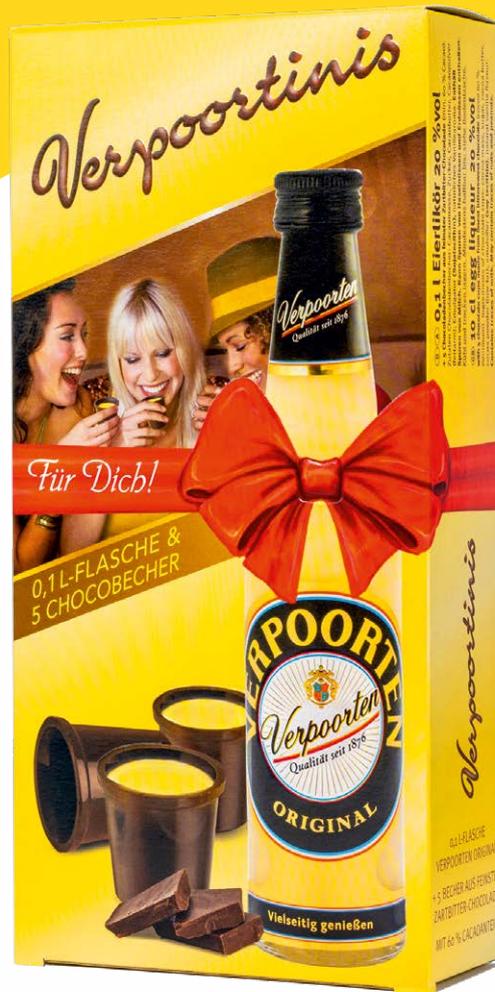


Verpoorten
Qualität seit 1876

Der Klassiker unter den Shots *Verpoortinis*

Zum Vernaschen gut

Mit feinsten Zartbitter-
Schokolade



**Für jeden Anlass das richtige
Geschenk! Sag deinen Liebsten:
Dankeschön, Alles Gute,
Viel Erfolg oder Für Dich**

**Für spontane Gelegenheiten –
zuhause oder unterwegs
immer ein Genuss**

Du findest mich im gut sortierten Einzelhandel.

VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja Wild Berries Spritz



VERPOORTEN EDITION

Pfirsich-Maracuja Wild Berries Spritz

Schwierigkeit: 🍹🍹🍹

Zubereitung: ca. 5 Min.

Portionen: 2 (à 120 ml)

Zutaten:

1 Teil VERPOORTEN EDITION
Pfirsich-Maracuja
2 Teile Wild Berry Limonade
Eiswürfel

Für die Dekoration:

Himbeeren, Blaubeeren und/
oder Erdbeeren

1. VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja und Wild Berry Limonade im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.
2. Das Editionsglas zu 2 Teilen mit Wild Berry Limonade und zu einem Teil mit VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja füllen. Leicht umrühren und nach Belieben Eiswürfel hinzugeben.
3. Mit Früchten dekorieren und direkt genießen.

Zubereitet mit:
VERPOORTEN EDITION
Pfirsich-Maracuja



VERPOORTEN Blonder Engel

Schwierigkeit: 🍷🍷🍷

Zubereitung: ca. 5 Min.

Portionen: 2 (à 120 ml)

Zutaten:

1 Teil VERPOORTEN ORIGINAL
2 Teile Bitter Orange-Limonade
Eiswürfel

1. VERPOORTEN ORIGINAL und Bitter Orange-Limonade im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.
2. Das Editionsglas zu 2 Teilen mit Bitter Orange-Limonade und zu einem Teil mit VERPOORTEN ORIGINAL füllen. Leicht umrühren und nach Belieben Eiswürfel hinzugeben.

Zubereitet mit:
VERPOORTEN
ORIGINAL



Schmeckt auch mit:
VERPOORTEN EDITION
Pfirsich-Maracuja



VERPOORTEN Blonder Engel



Werde Teil der VERPOORTEN-Community

und folge uns auf unseren Social-Media-Kanälen!

Du bist ein Verpoorten-Fan und bekommst von unseren leckeren Rezepten nicht genug? Du bist ein Genießer und liebst es zu backen und Drinks zu mixen? Dann werde noch heute Teil der VERPOORTEN-Community und abonniere unsere **Social-Media-Kanäle!**

Hier findest du regelmäßig Inspiration für neue Rezeptideen: leckere Desserts, köstliche Kuchen oder zauberhafte Torten, bunte Cocktails, spritzige Shots und Heißgetränke zum Wohlfühlen. Tausche Tipps und Tricks rund ums Backen und zum Mixen von Drinks mit der Community aus.

Du bist in unserer Rezeptwelt neu oder möchtest dir verschiedene Rezepte noch einmal ansehen? Dann komm auf unseren YouTube-Kanal und lass dir vom Profi zeigen, wie es geht.

Sieh dich gerne auch in unserem Online-shop auf **verpoorten-mall.de** um. Hier findest du unzählige Geschenke für deine Freunde und Familie.

Auf unserer Webseite **verpoorten.de** erfährst du alles über die Welt von VERPOORTEN. Die größte Eierlikör-Rezepte-Sammlung der Welt, spannende Reportagen zum Familienunternehmen, sowie Antworten auf all deine VERPOORTEN-Fragen stehen hier für dich bereit.

Worauf wartest du noch? Schließe dich der Community an und werde **... so VIELSEITIG WIE WIR!**

Wir freuen uns auf dich und wünschen dir einen genussvollen Frühling!



© Copyright VERPOORTEN GmbH & Co KG, Bonn, 2023 (Alle Rechte vorbehalten)

Kontakt: kundenservice@verpoorten.de

Website: verpoorten.de