

# Früchtebecher zur WM mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 4 Personen/Gläser:

- 1 Flasche VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 frische oder gefrorene Mangos (300 g)
- 250 g frische oder gefrorene Himbeeren
- 250 g frische oder gefrorene Heidelbeeren
- 250 g Sahnequark (40 %)
- 2 Pkg Vanillezucker



## Zubereitung

Das Obst waschen und schneiden. Dann den Quark mit dem Vanillezucker und 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. In die Gläser füllen. Für Kinder kann man auch Vanillepudding nehmen. Dann die Himbeeren vorsichtig in das Glas geben. Zuletzt die Heidelbeeren dazu geben. Dieses Eierlikördessert kann man gut vorbereiten und dann in den Kühlschrank stellen.

## Leser-Tipp

Schwarze Johannesbeeren, Erdbeeren, rote Johannesbeeren, Kirschen, Bananen und Nektarinen können auch gut für den WM-Becher benutzt werden. Mit lecker Fruchtspießen servieren!

[Link zum Rezept: Früchtebecher zur WM mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de