

Früchte-Eisbecher Deutschland mit dem Gelben Klassiker

Zutaten

Ergibt ca. 10 Portionen je nach Größe der Eisbecher

Joghurt - Ananas - Mango - Gelber Klassiker Eis:

60 g Joghurt

150 g Ananas, gewürfelt

150 g Mango, gewürfelt

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

60 g Puderzucker

Joghurt - Himbeeren - Gelber Klassiker Eis:

70 g Sahne

300 g Himbeeren

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

70 g Puderzucker

Joghurt - Heidelbeeren - Gelber Klassiker Eis:

70 g Joghurt

300 g Heidelbeeren

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

70 g Puderzucker



Zubereitung

1. Joghurt, Ananaswürfel, Mangowürfel, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Puderzucker in eine hohe Schüssel geben und fein pürieren. Die Eismasse in die Glasschälchen füllen und für ca. drei Stunden in die Gefriertruhe stellen.
2. Joghurt, Himbeeren, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Puderzucker in eine hohe Schüssel geben und fein pürieren. Die Eismasse vorsichtig auf die gefrorene Ananas- Mango Masse geben. Für ca. drei Stunden in die Gefriertruhe stellen.
3. Joghurt, Heidelbeeren, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Puderzucker in eine hohe Schüssel geben und fein pürieren. Die Eismasse vorsichtig auf die gefrorene Himbeermasse geben. Für ca. weitere drei Stunden in die Gefriertruhe stellen.

Leser-Tipp

Für die erhitzten Gemüter während der EM eine willkommene Erfrischung. Um die Farbintensivität zu steigern, kann man noch Lebensmittelfarben zugeben. Für das Heidelbeerensorbet eignet sich auch schwarzer Johannisbeersaft.

[Link zum Rezept: Früchte-Eisbecher Deutschland mit dem Gelben Klassiker](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de