

Desserts zur WM - WM-Eierlikör-Dessertsauce

Zutaten

125 g Schwarze Johannisbeeren
125 g Heidelbeeren
1 Spritzer Zitrone
8 EL Puderzucker
5 EL Verpoorten Original Eierlikör

250 g Erdbeeren
1 EL Himbeersirup
1 Spritzer Zitrone
10 EL Puderzucker
5 EL Verpoorten Original Eierlikör

250 g Ananas
8 EL Puderzucker
4 TL Kokosraspeln
5 EL Verpoorten Original Eierlikör
1 Spritzer Zitrone
4 EL Ananassaft

Zubereitung

Vorbereitung: Dessertflaschen mit heissem Wasser durchspülen.

Schwarzton:

Johannisbeeren und Heidelbeeren waschen.

Johannisbeeren vom Stiel befreien.

Die Johannisbeeren mit den Heidelbeeren pürieren und mit dem Puderzucker vermischen. Den Spritzer Zitrone hinzufügen. Das Ganze dann zum Kochen bringen, bis die Konsistenz etwas dickflüssiger wird. Den Eierlikör unter ständigem Rühren in die Sauce geben.

Mit einem Trichter die Johannisbeer-Heidelbeer-Sauce in die Flaschen füllen. Dabei beachten, dass nur ca. 1/3 der Flaschen befüllt sind.

Etwas auskühlen lassen, damit sich zum Schluss die Dessertsaucen nicht vermischen.

Rotton:

Erdbeeren waschen und vom Strunk entfernen. Erdbeeren pürieren und mit dem Puderzucker und dem Himbeersirup vermengen. Den Spritzer Zitrone hinzufügen. Diese Sauce ebenfalls wieder zum Kochen bringen, bis die Sauce dickflüssiger wird. Den Eierlikör wieder unter ständigem Rühren beimengen.

Mit dem Trichter die Erdbeer-Sauce auf die Johannisbeer-Heidelbeer-Sauce in die Flasche füllen. Dabei beachten, dass nun ca. 2/3 der Flaschen befüllt sind.

Wieder etwas auskühlen lassen.

Goldton:

Ananas in Stücke zerlegen und pürieren. Puderzucker nach und nach hinzufügen. Den Spritzer Zitrone hinzufügen und den Ananassaft begeben. Das Ganze wieder zum Kochen bringen, bis es dickflüssiger wird. Kokosflocken hinzugeben und Eierlikör wieder unter ständigem Rühren beimengen.

Mit dem Trichter die Ananassaure auf die Erdbeermischung füllen. Korken drauf oder mit Drehverschluss schliessen.



[Link zum Rezept: Desserts zur WM - WM-Eierlikör-Dessertsauce](#)

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

Desserts zur WM - WM-Eierlikör-Dessertsauce

Ergibt 5 Flaschen mit 250 ml WM-Eierlikör-Dessertsauce

Leser-Tipp

Die WM-Eierlikör-Dessertsauce passt vorzüglich zu Eiscreme oder anderen Süßspeisen.

[Link zum Rezept: Desserts zur WM - WM-Eierlikör-Dessertsauce](#)

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