

# Eierlikör-Erdbeer-Sülze mit dem gelben Klassiker

## Zutaten

für 12 Portionen:

1 kg Erdbeeren  
50 g Zucker  
Saft von einer Zitrone  
12 Blatt Gelatine

1/2 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
6 Blatt Gelatine

1 Becher (250g) Schlagsahne

Eiswürfel zum schnellen Herunterkühlen



## Zubereitung

Erdbeeren putzen, waschen (einige schöne Früchte für die Dekoration zurück behalten) und zusammen mit dem Zucker und Zitronensaft pürieren. Es soll ein feines Fruchtmus ohne Stückchen entstehen.

12 Blatt Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, tropfnass in einen Topf geben und bei geringer Hitze vollständig auflösen.  
Fruchtmus und Gelatine sorgfältig miteinander verrühren.

6 Blatt Gelatine ebenfalls einweichen und auflösen, mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren.

Den Boden einer Kastenform dekorativ mit Erdbeerscheiben belegen, Form in eine mit Eiswürfeln gefüllte Schüssel (das Eis soll die Form umschließen) stellen und die erste Schicht Eierlikör einfüllen (das geht am besten mit einer Suppenkelle). Einige Minuten warten, bis die Schicht fest geworden ist.

Auf diese Weise nacheinander Fruchtmus- und Eierlikör einfüllen. Dabei jedes Mal warten, bis die Schicht fest geworden ist. Enden mit einer Schicht VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.

Sülze mehrere Stunden oder über Nacht durchkühlen.

Vor dem Servieren, Form kurz in heißes Wasser tauchen, Sülze auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden. Mit einigen Erdbeeren und einem Löffel Schlagsahne servieren.

Guten Appetit!

## Leser-Tipp

Die Sülze schmeckt am besten gut gekühlt. Wer es besonders üppig mag, nimmt statt der Schlagsahne einen Klecks Creme double!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Erdbeer-Sülze mit dem gelben Klassiker](#)

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