

# Fruchtige Mohnschnitte mit Eierlikör

## Zutaten

### Boden:

4 Eigelb (4 Eiweiß trennen und steif schlagen)  
160 g Puderzucker  
2 Pkg Vanillinzucker  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 ml Pflanzenöl  
100 g Mehl  
1 Pkg Backpulver  
100 g Mohn ( trocken )

### Frucht-Belag:

2 Gläser Heidelbeere  
2 Pkg Vanille-Pudding  
(Wer gern Himbeeren mag: Da benötigt man 5 Gläser und 3 Pkg Puddingpulver.)

### Sahne-Decke mit Eierlikör:

2 Becher Schlagsahne (oder veggie Schlagcreme)  
2 Pkg Sahnesteif  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

### Boden:

4 Eigelb (4 Eiweiß trennen und steif schlagen), Puderzucker, Vanillinzucker - die 3 Zutaten schaumig rühren und nach und nach die restlichen aufgeführten Zutaten dazu geben - Öl, Mehl, Backpulver, Mohn (trocken). Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter heben und den Boden auf einem Backblech verteilen. Bei 170 °C ca. 20 min backen.

### Frucht Belag:

Die Früchte mit dem Puddingpulver andicken und auf dem Boden verteilen, dann abkühlen lassen.

### Sahne-Decke mit Eierlikör:

Die Schlagcreme oder Schlagcreme steif schlagen, dabei das Sahnesteif nach und nach zugeben. Anschließend die Sahne auf die Früchte verteilen. Mit dem Löffel kleine Mulden formen und darauf den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Hilfe eines Löffels tröpfeln. Zum Schluss noch etwas Bitterschokolade darüber reiben und die Schnitte für ca. 5 - 6 Stunden kühl stellen.

## Leser-Tipp

Ideal wenn die Boden mit den Früchten über Nacht durch ziehen kann und die Sahne erst am Tag des Verzehrs darauf gegeben wird.



[Link zum Rezept: Fruchtige Mohnschnitte mit 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