

# Kokos-Verpoorten-Eiskonfekt

## Zutaten

für ca. 16 Stück Eiskonfekt:

30 g Kokosfett

100 ml Kokosmilch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade (je nach Vorliebe)

Runde oder eckige Eiswürfelbehälter.

Kleine Holzspieße, etwas längere Zahnstocher oder Party-Picker.



## Zubereitung

1. Kokosmilch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und in Eiswürfelbehälter gießen. Für ca. 1,5 Stunden in den Tiefkühler stellen.

2. Anschließend in jeden Würfel je ein Holzspieß stecken.

3. Würfel für weitere 5 Stunden tiefkühlen (nach ca. 15 min noch einmal schauen, ob die Spieße nicht zur Seite gefallen sind, eventuell noch einmal korrigieren).

4. Schokolade zerkleinern und mit dem Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen lassen.

5. Gefrorene Eierlikörwürfel aus dem Behälter drücken und zu 2/3 in die flüssige Schokolade tauchen.

Die Spieße auf Styropor stecken und das Eiskonfekt, bis die Gäste da sind, wieder in den Tiefkühler stellen.

Tipp: Das Eiskonfekt sofort und frisch servieren!

## Leser-Tipp

Die Verpoorten-Würfel können natürlich auch in weiße Schokolade getaucht werden!

[Link zum Rezept: Kokos-Verpoorten-Eiskonfekt](#)

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