

# Eis selber machen Rezept "Himmlische-Melonen-Überraschung mit Verpoorten"

## Zutaten

Eierliköreis für 5 Personen:

Vanille-Eierlikör-Eis mit Oreo-Cookies:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 ml Milch

1 Vanilleschote

1 Prise Salz

150 g gezuckerte Kondensmilch

200 ml sehr kalte Sahne

10 Oreo Choc White Cookies

3 Honigmelonen

10 Kugeln Schokoladen-Eis

Eis-Dekoration:

Schokoladen Blättchen

Himbeeren

Oreo Choc White Cookies



## Zubereitung

Die Vanilleschote der Hälfte nach aufschneiden und das Vanillemark in eine Schüssel geben. Milch, Salz, Verpoorten Original Eierlikör und die gezuckerte Kondensmilch mit dem Rührgerät gut vermischen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig mit der anderen Masse verrühren. Alles in die Gefriertruhe stellen. Die Eismasse wird cremiger, wenn man sie 3-4mal innerhalb der nächsten zwei Stunden mit dem Mixstab verrührt. Bevor die Eismasse ganz hart wird habe ich die zerbröselten Oreo Choc White Cookies vorsichtig dazugegeben. Alles in die Gefriertruhe stellen.

Die Honigmelone im Zickzack aufschneiden und aushöhlen. Das Fruchtfleisch in die fertig ausgehöhlte Melone geben. Zwei Kugeln Schokoladen-Eis und eine Kugel Eierliköreis mit Oreo-Cookies in die Melone geben. Mit einem Schokoladen Blättchen, Himbeeren und einem halb durchgeschnittenen Oreo Cookie dekorieren.

## Leser-Tipp

Für eine Party kann man auch eine Wassermelone aushöhlen und Stückchen der Wassermelone und beliebig viele Kugeln Eis dazu geben.

[Link zum Rezept: Eis selber machen Rezept "Himmlische-Melonen-Überraschung mit Verpoorten"](#)

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