

Eiscreme-Cupcakes mit Eierlikör "Verpoorten-Cupcakes-Eis mit Erdbeeren"

Zutaten

für ca. 6 Stück "Verpoorten-Cupcakes-Eis mit Erdbeeren und geflammten Baiserhäubchen"

Verpoorten-Cupcakes-Eis:

2 Eigelbe

60 g Zucker

100 g Erdbeeren, geputzt

100 ml Sahne

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Eiweiß

Frosting:

einige große Erdbeeren

2 Eiweiß

130 g feiner Zucker

2 Prisen Speisestärke

Heidelbeeren und Johannisbeeren

Zusätzlich:

Silikon-Muffinförmchen

Gasbrenner bzw. Flambierbrenner

Zubereitung

Verpoorten-Cupcakes-Eis:

Erdbeeren pürieren. Die Sahne steif schlagen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Die Eigelbe mit 50 g Zucker über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Zunächst das Erdbeerpüree und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Eigelbmasse geben. Dann kommt die Sahne dazu. Das Eiweiß steif schlagen, nach 1 Minute den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Masse heben und in die Silikon-Muffinförmchen verteilen. Ca. 5-6 Stunden gefrieren lassen.

Frosting:

Die Erdbeeren waschen und das Grüne entfernen. Früchte in dünnere Scheiben schneiden. Die Eiweiße ca. 1 Minute steif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen. Weiter steif schlagen. Es sollte eine sehr feste Masse entstehen. Zum Schluss die Stärke unterheben. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Fertigstellen:

Gefrorene Cupcakes aus den Förmchen lösen. Mit Erdbeerscheiben belegen. Mit dem Spritzbeutel 5-6 Baisertuffs auf die Erdbeeren setzen. Baiser mit dem Gasbrenner bzw. Flambierbrenner abflammen. Zum Schluss mit einigen Heidelbeeren und Johannisbeeren garnieren.



[Link zum Rezept: Eiscreme-Cupcakes mit Eierlikör "Verpoorten-Cupcakes-Eis mit Erdbeeren"](#)

Eiscreme-Cupcakes mit Eierlikör "Verpoorten-Cupcakes-Eis mit Erdbeeren"

Leser-Tipp

Ein Fest für die Sinne: kalt – köstlich – hübsch anzuschauen!

[Link zum Rezept: Eiscreme-Cupcakes mit Eierlikör "Verpoorten-Cupcakes-Eis mit Erdbeeren"](#)

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