

# Eiskonfekt "Wiener Art" mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

300 g Kuvertüre  
40 g Kokosfett  
40 g Butter  
30 g lösbares Kaffeepulver  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
ganze Nüsse

Blütenblätter oder Kornblumen zur Deko



## Zubereitung

Die Kuvertüre zerkleinern und zusammen mit dem Kokosfett und der Butter in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Die Sahne in der Mikrowelle etwas erwärmen und anschließend das Kaffeepulver darin auflösen, zu der Kuvertüre geben und gut unterrühren. Die Masse darf nicht zu heiß werden, da die Schokolade sonst nach dem Erkalten weiße Ränder zeigt, was optisch nicht schön ist.

Zuletzt wird der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untergerührt und die Masse in Pralinenförmchen gegeben, in denen zuvor eine ganze Nuss gelegt wurde. Die Masse reicht für ca. 50 Pralinenförmchen. Auf die Pralinen können nun noch ein paar Blütenblätter gelegt werden. Anschließend alles gut abkühlen und fest werden lassen.

## Leser-Tipp

Als Pralinenförmchen können statt der herkömmlichen Aluförmchen auch Eiszüßförmchen genommen werden, die aus Silikon hergestellt sind.

[Link zum Rezept: Eiskonfekt "Wiener Art" mit Verpoorten Original 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