

Weißes Vanille-Eiskonfekt mit Verpoorten

Zutaten

250 g weiße Schokolade
5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
70 g Butter
3 Pkg Vanillezucker



Zubereitung

Die weiße Schokolade im Wasserbad bei maximal 38°C schmelzen lassen. Die Butter hinzufügen und unter rühren schmelzen lassen. Zuletzt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und gut verrühren. Nun in eine Form mit einer Fläche von ungefähr 10 cm x 17 cm. Andere Formen sind natürlich auch möglich, je nachdem wie groß die Konfektwürfel werden sollen. Die Form mit Frischhaltefolie auslegen und die weiße Schokolade hineingeben. In den Kühlschrank zum abkühlen und fest werden stellen und danach in Würfel schneiden. Die Würfel in dem Vanillezucker wälzen.

[Link zum Rezept: Weißes Vanille-Eiskonfekt 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