

Holunder-Glühweingelee mit Karamellhaube und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Eierlikör-Dessert für 4 Personen:

200 ml Holundersirup

500 ml Glühwein

4 Blatt Gelatine

100 g Zucker

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Glühwein und Sirup kurz aufkochen und die Gelatine unterrühren. In Silikonförmchen gießen und in den Kühlschrank stellen. Zucker schmelzen und karamellisieren lassen. Sobald das Gelee fest ist, die Förmchen stürzen und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Karamell anrichten.

Leser-Tipp

Mit wenigen Zutaten ein super Nachtisch!

[Link zum Rezept: Holunder-Glühweingelee mit Karamellhaube und 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