

Verpoortencreme auf weihnachtlichem Fruchtspiegel

Zutaten

Verpoortencreme "Narrensicher" auf weihnachtlichem Fruchtspiegel für 4 Personen:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 2 Eier
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 150 ml Sahne
- Das Mark einer Vanilleschote

- 150 g Marmelade (Kirsche oder Himbeere)
- 2 Prisen Zimt



Zubereitung

Die Gelatine in Wasser einweichen. Eiweiß und Eigelb der Eier trennen. das Eiweiß wird nicht mehr benötigt. Das Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker und Vanillemark auf der höchsten Stufe des Handmixers cremig schlagen. Dann die Gelatine in einem Topf unter Hitze auflösen und unter den Eierlikör rühren, diese Masse wiederum unter die Eiermasse rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme rühren. Ca. eine Stunde kalt stellen.

Für den Fruchtspiegel die Marmelade erhitzen und den Zimt unterrühren. Die warme Masse auf einem Teller anrichten, dann die Eierlikörcreme daraufgeben und servieren.

Leser-Tipp

Die Creme wird schnell flüssiger auf dem warmen Spiegel. Entweder man isst so schnell man kann, oder lässt den Fruchtspiegel kalt werden :-)

[Link zum Rezept: Verpoortencreme auf weihnachtlichem Fruchtspiegel](#)

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