

Frucht-Stippmilch mit Verpoorten

Zutaten

Frühlingsrezept Eierlikördessert für 6 Personen:

Stippmilch:

500 g Magerquark

250 g Joghurt

2 Ei Zucker

2 Pkg Vanillin-Zucker

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

außerdem:

100 g kernige Haferflocken

50 g gehackte Mandeln

60 g Butter

3 Ei Zucker

1 Mango

150 g Heidelbeeren



Zubereitung

Zuerst die Butter in einem Topf auslassen und die Mandeln, die Haferflocken und den Zucker einrühren und leicht karamellisieren. Danach abkühlen lassen. Für die Stippmilch alle Zutaten miteinander verrühren. Nach Geschmack eventuell mit etwas Zucker nachsüßen. Die Heidelbeeren waschen, trocken tupfen. Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann alles in hohen Gläsern einfach schichtweise anrichten und servieren.

[Link zum Rezept: Frucht-Stippmilch 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