

Erdbeer-Verpoorten-Gratin mit Eis

Zutaten

Eierlikördessert für 4 Personen:

- 500 - 600 g Erdbeeren
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 100 g feiner Zucker
- 2 El Erdbeerlikör
- 1 TI Puderzucker
- 4-6 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- Minzeblättchen
- Butter für die Formen
- 4 Förmchen
- 4 große Kugeln Bourbon-Vanilleeis oder Erdbeereis



Zubereitung

6 Erdbeeren vierteln und mit Puderzucker und Erdbeerlikör marinieren. Die restlichen Erdbeeren halbieren, falls sie zu groß sind auch vierteln. Einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen eine Schüssel auf dieses Wasserbad stellen. Eier, Eigelbe, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Schüssel geben und alles im Wasserbad zur Rose aufschlagen.

Feuerfeste Schälchen mit Butter ausstreichen und die Erdbeeren darin verteilen. Die Eiermischung obenauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad backen, bis das Gericht Farbe angenommen hat. Je eine Kugel Eis darauf geben und mit den marinierten Erdbeeren garnieren. Mit Minze dekorieren.

Leser-Tipp

Das Dessert ist sehr lecker, es geht dazu noch schnell.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Verpoorten-Gratin mit Eis](#)

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