

Hidden Verpoorten-Dessert

Zutaten

2 Ei Verpoorten Original Eierlikör
50 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Ei
1 Msp. Salz
100 g Mehl
1 TI Backpulver
2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Ei Milch

6 Verpoortinis
100 g gefrorene Himbeeren
2 Ei Himbeersirup
1 Ei Zucker

4 Kugeln Vanilleeis
etwas Verpoorten Original Eierlikör



Zubereitung

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ei und Salziterrühren. Mehl und Backpulver mischen unditerrühren. Zum Schluss Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierliköriterrühren. Den Teig auf 6 Muffinförmchen aufteilen und in jeden Muffin ein Verpoortini stecken. Die Muffins bei 180°C ca. 20 Minuten backen und etwas auskühlen lassen. Die Himbeeren auftauen und zusammen mit dem Himbeersirup und dem Zucker pürieren.

Das Himbeerpüree auf 4 Tellern verteilen und jeweils einen Muffin darauf setzen. Das Verpoortini im Muffin mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör füllen und eine Kugel Vanilleeis auf den Muffin setzen.

Vor dem Servieren das Vanilleeis mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dekorieren.

Leser-Tipp

Wenn man das Vanilleeis auf die noch warmen Muffins setzt verläuft es noch schön und wird noch cremiger.

[Link zum Rezept: Hidden Verpoorten-Dessert](#)

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