

Beeren-Vanille-Smoothie mit Eierlikör und Rosmarin

Zutaten

100 g Blaubeeren (tiefgefroren)
50 g Erdbeeren (tiefgefroren)
100 ml Schwarzer Johannisbeer-Nektar
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
20 ml Vanillesirup
1 Zweig Rosmarin (ca. 25 Nadeln)

außerdem:

1 Kugel Vanilleeis
etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 - 5 Blaubeeren
1 Zweig Rosmarin



Zubereitung

1. Die Rosmarin-Nadeln vom Zweig trennen und mit den restlichen Zutaten im Mixer pürieren und in ein großes Cocktailglas geben.
2. Mit einem Eisportionierer eine Kugel Vanilleeis formen und vorsichtig auf den Smoothie setzen.
3. Einen Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darübergießen und mit Blaubeeren und dem zweiten Rosmarinweig dekorieren.
4. Ab in die Sonne und genießen!

Leser-Tipp

Anstelle der Tiefkühlfrüchte können natürlich auch frische Blaubeeren und Erdbeeren verwendet werden. In diesem Fall ein paar Eiswürfel mit in den Mixer geben!

[Link zum Rezept: Beeren-Vanille-Smoothie mit Eierlikör und Rosmarin](#)

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