

# Heidelbeer-Käsekuchen-Smoothie mit Verpoorten Original

## Zutaten

100 g TK oder frische Heidelbeeren  
75 g Magerquark  
25 g Frischkäse, Doppelrahmstufe  
25 g weißer Schokosirup  
200 ml Milch  
1 Ei Honig  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in einen Mixer geben und erst auf kleiner, dann auf höherer Stufe solange mixen, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind und der Smoothie cremig und dickflüssig ist. In ein großes Glas (oder zwei kleine) füllen.

Nach Wunsch noch mit Keksbröseln und weiteren Blaubeeren dekorieren.

Weißer Schokoladensirup  
(Rezept ergibt 375 ml, ist ca 3 Wochen im Kühlschrank haltbar.  
Passt zu diversen Süßspeisen oder heißen Getränken)

Zutaten für den Schokoladensirup:  
200 g Zucker  
200 ml Wasser  
100 g weiße Schokolade

Zubereitung Schokoladensirup:

Den Zucker mit dem Wasser zusammen in einen kleinen Kochtopf geben und mit einem Schneebesen verrühren. Aufkochen lassen und dabei rühren, bis der Zucker sich komplett aufgelöst hat. Die Schokolade in die einzelnen Stücke zerbrechen und in den kochenden Sirup geben. So lange rühren, bis die Schokolade komplett aufgelöst ist. Den Sirup noch etwa 1 Minute lang weiterköcheln lassen und dann vom Herd nehmen.

Den fertigen Schokoladensirup mindestens 30 Minuten abkühlen lassen und dann in eine saubere Flasche füllen und gut verschließen. Die Flasche am Besten 1 mal täglich schütteln, da sich der Sirup in zwei Schichten darin absetzt.

## Leser-Tipp

Kalt genießen!

[Link zum Rezept: Heidelbeer-Käsekuchen-Smoothie mit Verpoorten Original](#)

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