

Kokos-Äpfel mit Eierlikör-Eis und Schoko-Sauce

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

2-3 Äpfel, wenn möglich rotschalig
3 TL Limettensaft, ersatzweise Zitronensaft
1 Eiweiß
100 g Kokosraspeln
75 g Zucker
Backpapier

Schokosauce:

75 g Schokolade, Zartbitter, ersatzweise Liebesschokolade
75 g Sahne

Verpoorten-Eierlikör-Eis:

350 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Sahne
250 ml Joghurt
2 Eier
2-3 EL feiner Zucker
2 Pkg Vanillezucker

Zubereitung

Das Kerngehäuse aus den Äpfeln mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Äpfel in dicke Scheiben schneiden und mit zwei Teelöffeln Limettensaft bestreichen. Die Apfelscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und einen Teelöffel Limettensaft zufügen. Die Kokosraspeln unterheben. Kokosbaiser mithilfe von zwei Esslöffeln als Tuffs auf die Apfelscheiben geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen, bis das Kokosbaiser Farbe angenommen hat.

Für die Schokoladensauce die Schokolade in warmer Sahne schmelzen.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Eis:

Alle Zutaten gut miteinander verrühren, der Zucker sollte völlig aufgelöst sein. Alles in den Eisbereiter geben oder nach herkömmlicher Art im Tiefkühler das Eis herstellen.

Leser-Tipp

Es lassen sich schnell große Mengen für die Party herstellen.



[Link zum Rezept: Kokos-Äpfel mit Eierlikör-Eis und Schoko-Sauce](#)