

Fröhliches Fivle mit Eierlikör

Zutaten

Zutaten für vier Personen:

20 g Dörrzwetschgen
20 g Dörrbirnen
20 g Dörräpfel
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 gehäufter TL Honig

20 g Haselnusskerne
20 g Walnusskerne
20 g Cashewkerne
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 EL Honig
1 TL Zimt

2 Blätter helle Gelatine
60 ml Orangensaft
110 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 ml Schlagsahne

4 gehäufte TL geraspelte Zartbitterschokolade

Zubereitung

Die Dörrobststücke auf Rosinengröße kleinschneiden. Am besten geht das mit einer Schere. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Honig erhitzen, mit den Früchten vermengen, durchziehen lassen.

Die Nüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne unter Rühren rösten. Mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Honig mischen. Platte ausschalten, Pfanneninhalte unter Rühren köcheln lassen, von der Platte nehmen, mit Zimt bestäuben, abkühlen lassen.

Die Gelatine im Orangensaft langsam unter Rühren erwärmen, dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam unter Weiterrühren dazugeben, abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen.

Die Zartbitterschokolade lässt sich am besten mit einem kleinen Küchenmesser zu feinen Spänen schaben.

Auf vier dekorative Gläser zunächst die Nussmasse verteilen, dann die Gelatinemasse, dann die Früchtemasse, dann die Schlagsahne und zum Schluss die Schokospäne.



[Link zum Rezept: Fröhliches Fivle mit Eierlikör](#)

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

Fröhliches Fivle mit Eierlikör

Leser-Tipp

Geben Sie in die Schlagsahne nach Belieben noch etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.

[Link zum Rezept: Fröhliches Fivle mit Eierlikör](#)

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