

# Eierlikör-Eis-Törtchen "VERPOORTEN-Küchlein im Glas mit Erdbeereis"

## Zutaten

für den Teig:

2 Eier

1 Prise Salz

20 g Eiweißpulver mit Erdbeergeschmack

20 g Dinkelmehl

5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Schuss Milch

für die Eiscreme:

300 g Erdbeeren

2 Bananen

60 g Joghurt (gefroren)



## Zubereitung

Für den Teig des VERPOORTEN-Küchleins mit Erdbeereis die Eier trennen. Das Eiweiß mehrere Minuten mit etwas Salz sehr steif schlagen. Die Eidotter mit Eiweißpulver, Dinkelmehl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz aufschlagen und bei Bedarf einen Schuss Milch hinzufügen. Die Masse unter den Eischnee heben. Das Backrohr auf 170°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden und den Teig 1 cm dick auftragen - das ist ca. die Hälfte des Backblechs. 10 bis 15 min. gold/braun backen. Den Teig auskühlen lassen und mit einem Glas acht Kreise aus dem Teig stechen.

Den Joghurt einige Stunden zuvor in Eiswürfelformen füllen und in das Gefrierfach stellen. Bananen und Erdbeeren in grobe Stücke schneiden und ebenfalls einfrieren.

Die gefrorenen Früchte und das Joghurt in einen Mixer geben, und mixen bis ein cremiges Eis entsteht. Nun abwechselnd Eiscreme und Teig schichten.

## Leser-Tipp

Sofort genießen!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Eis-Törtchen "VERPOORTEN-Küchlein im Glas mit Erdbeereis"](#)