

Götter-Überraschungsspeise mit Eierlikör

Zutaten

Für 4 Portionen:

- 500 g Joghurt mit 3,5% Fett
- 8 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
(je nach Geschmack etwas mehr)
- 1 Pkg Vanillinzucker
- 4 Becher Götterspeise Waldmeister á 125 g
(oder 1 Beutel Waldmeistergötterspeise zum Kochen)
- 4 Blätterkrokant-Eier in Vollmilchschokolade
(oder anderes Blätterkrokant-Konfekt)



Zubereitung

4 Gläser / Dessertschalen bereitstellen und jeweils ein bis zwei Teelöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Gläser geben. Der Boden sollte bedeckt sein, daher hängt die Menge an Eierlikör von der Glasform ab.

Die Götterspeise aus den Bechern lösen und würfeln. (Wenn man Götterspeise zum Kochen verwendet, dann kocht man sie mit nur 400 ml Wasser, statt 500 ml, und stellt sie ca. 5 Stunden kühl).

Die Götterspeisenwürfel auf die Gläser verteilen. Je Glas ein bis zwei Würfel zur Dekoration zurücklegen.

Je Glas ein Blätterkrokant-Ei zerkleinern und über die Götterspeisenwürfel streuen.

Den Joghurt mit sechs Esslöffeln VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Vanillinzucker gut verrühren. Je nach Geschmack kann man etwas mehr VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben.

Die Joghurt-Eierlikör-Creme über die Würfel und das Schokoladen-Krokant geben. Mit ein oder zwei Götterspeisenwürfel verzieren.

Leser-Tipp

Am besten sofort servieren. Steht das Dessert länger, kann die Götterspeise den unten eingefüllten Eierlikör verwässern und das Krokant kann an Knusprigkeit verlieren. Möchte man seine Gäste nicht während der Zubereitung allein lassen, dann kann man das Würfeln der Götterspeise, das Zerkleinern des Krokants und die Joghurt-Eierlikör-Creme vorbereiten und muss es vor dem Servieren nur noch schichten.

[Link zum Rezept: Götter-Überraschungsspeise 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