

# Mandeligel mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Für den Körper:

ca. 250 g Löffelbiskuits

Zum Tränken des Körpers:

ca. 5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

ca. 5 EL Milch

Für die Creme:

150 g Butter

180 g Puderzucker

2 Eigelb

4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Dekoration:

100 g Mandelstifte

2 Rosinen

1 kandierte Kirsche oder ein kleines rotes Bonbon



## Zubereitung

Zunächst die Creme zubereiten. Dafür in einer Metallschüssel in einem heißen Wasserbad die Butter schaumig rühren. Den Puderzucker nach und nach und unter Rühren zu der Butter geben. Als nächstes die Eigelb unter die Creme rühren. Die Schüssel verbleibt dabei die ganze Zeit im Wasserbad. Als letzten Schritt die Schüssel mit der Creme aus dem Wasserbad nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Als nächstes nun eine runde Schüssel (Durchmesser ca. 15 cm) mit Löffelbiskuit auskleiden (die Löffelbiskuit dafür eventuell in ihrer Länge kürzen). Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit der Milch mischen und die erste Lage der Löffelbiskuits mit einem Teil dieser Mischung tränken, dann eine Schicht der Buttercreme auftragen. Als nächstes eine zweite Lage Löffelbiskuits in die Schüssel geben, mit der Verpoorten-Milch-Mischung benetzen und eine Lage Buttercreme auftragen. Zwischendurch mit einem Löffel alles in Form drücken. So weiter lagenweise verfahren, bis die Schüssel voll ist bzw. die Zutaten für den Körper verbraucht sind (von der Buttercreme noch so viel zurückhalten, dass der Körper außen komplett mit der Creme überzogen werden kann).

Nun den Inhalt der Schüssel auf einen Tortenteller stürzen und dem Igel mit den Händen eine längliche Form geben. Der Igel wird nun komplett mit dem Rest der Buttercreme überzogen. Die Oberfläche schließlich mit den „Stacheln“ (= Mandelstiften) versehen und vorne mit den Rosinen und der kandierten Kirsche ein Gesicht gestalten.

## Leser-Tipp

Der Igel erinnert mich an meine Kindheit, wo an Kindergeburtstagen immer ein ähnlicher Igel auf dem Tisch stand. Ich habe das Rezept nun etwas umgewandelt und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör für den erwachsenen Genießer erweitert. Wenn auch Kinder zu Besuch sind, sollte auch eine Variante ohne Alkohol auf dem Tisch stehen, da der Igel magische Anziehungskräfte entfaltet.

[Link zum Rezept: Mandeligel mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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)