

Kalter Hund mit Eierlikör verkehrt herum

Zutaten

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
220 g Kokosfett
3 Eier
150 g Puderzucker
2 Pkg Vanillepudding
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Schokokekse
4 EL Milch
etwas Vollmilchkuvertüre



Zubereitung

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Kokosfett in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zerlassen.

Eier, Puderzucker, Vanillepuddingpulver, Vanillezucker, und Milch mit dem Mixer cremig rühren. Mit der Eierlikör-Kokosfett-Mischung zusammenrühren, abkühlen lassen, am besten im Tiefkühlschrank, ca. 1-2 Stunden, Konsistenz immer mal prüfen, darf nicht zu flüssig sein.

Kastenbackform mit Backpapier auslegen und alle Seiten mit der Eierlikörmischung bestreichen. Abwechselnd Kekse und Eierlikörmasse schichten. Die letzte Schicht ist wieder die Eierlikörmasse.

Den Eierlikörhund über Nacht in den Tiefkühler.
Aus der Form stürzen und mit Vollmilchkuvertüre verzieren.

Leser-Tipp

Der "Eierlikörhund" hält sich einige Tage im Tiefkühler, da die Eierlikörmasse so ihre Konsistenz behält.

[Link zum Rezept: Kalter Hund mit Eierlikör verkehrt herum](#)

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