

# Süße Lasagne mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Für die "Lasagneblätter" (= Crêpes):

2 Eier  
50 g Mehl  
10 g weiche Butter  
2 TL Zucker  
1 Prise Salz  
75 ml Milch  
Butter für die Pfanne

Für die „Béchamel-Sauce“ (= Schmand-Verpoorten-Crème):

300 g Schmand  
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
25 g Zucker  
200 g Sahne  
1 Pkg Vanillezucker

Für die „Bolognese-Sauce“ (= Erdbeer-Sauce):

375 g geputzte Erdbeeren  
125 g Gelierzucker (1 : 2)

Für den „Parmesan“:

Ca. 25 g geriebene weiße Schokolade

## Zubereitung

Zunächst die „Bolognese-Sauce“ zubereiten. Dafür die geputzten Erdbeeren mit dem Gelierzucker drei Minuten sprudelnd aufkochen. Die Sauce dann in eine Schüssel stellen und abkühlen lassen.

Anmerkung: Das Verhältnis wird bewusst 1 : 3 gewählt (obwohl der Gelierzucker 1 : 2 besagt), da die Sauce nicht zu dick werden soll.

Nun den Teig für die „Lasagneblätter“ herstellen. Dafür alle Zutaten 2 Eier, 50 g Mehl, 10 g weiche Butter, 2 Teelöffel Zucker, 1 Prise Salz, 75 ml Milch) gut verrühren und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Als Nächstes die Béchamel-Sauce zubereiten. Dafür den Schmand mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Zucker glatrühren. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und die fertige Sahne vorsichtig unter die Schmand-Verpoorten-Masse heben. Kühl stellen.

Nun aus dem Crepe-Teig in einer gebutterten Pfanne vier dünne Crepes ausbacken.

Schließlich die Lasagne zusammensetzen:

In eine Auflaufform zunächst etwas Erdbeer-Sauce geben, dann mit einem Crepe belegen. Mit einem Viertel der Schmand-Eierlikör-Crème bestreichen, darauf dann wieder Erdbeer-Sauce geben, einen Crepe und so fort. Als Abschluss Erdbeer-Sauce verteilen und die geraspelte, weiße Schokolade als „Parmesan“ auf der „Lasagne“ verteilen.



[Link zum Rezept: Süße Lasagne 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 - eieiei.verpoorten.de

# Süße Lasagne mit Verpoorten Original Eierlikör

Nun servieren und genießen.

## **Leser-Tipp**

Crêpes, "Bolognese"-Sauce und "Béchamel"-Sauce lassen sich prima vorbereiten. Vor dem Servieren dann nur noch die Komponenten zusammensetzen und genießen.

[Link zum Rezept: Süße Lasagne 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)