

# Eierlikör-Parfait mit Erdbeerpüree

## Zutaten

Eierlikör-Parfait:

600 ml Schlagsahne

5 Eigelb Gr. M

100 g Puderzucker

Mark einer halben Vanilleschote

270 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Erdbeerpüree:

500 g frische oder TK Erdbeeren

## Zubereitung

Mit dem Handmixer oder entsprechender Küchenmaschine die Schlagsahne steif schlagen. Die Eigelbe mit Puderzucker und Vanillemark zu einer cremigen Masse aufschlagen. Anschließend in diese Masse den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam einfließen lassen. Danach die Sahne mit der Eierlikörmasse vermischen. Diese dann in mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenkuchenform oder Herzform einfüllen und mindestens 24 Stunden in das Eisfach stellen.

Für das Erdbeerpüree die Erdbeeren waschen, entstielen und daran anschließend bis auf einige Erdbeeren zum Verzieren diese mit dem Pürerstab zerkleinern.

Nach Belieben auf einer Platte oder einem Teller anrichten.

EINFACH SCHNELL UND SUPERLECKER!!!

## Leser-Tipp

Eine ganze Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen und mit einem Päckchen Puderzucker in ein entsprechendes Behältnis einfüllen. Nach ca. einer Woche hat man den feinsten Vanillezucker! Zwischendurch immer mal wieder schütteln.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Parfait mit Erdbeerpüree](#)

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)