

Verpoorten-Eis mallorcinischer Art auf Mandel-Orangen-Hippen

Zutaten

für die Hippen:

100 ml Orangensaft (entspricht ca. dem Saft einer Orange)

200 g Zucker

85 g Mehl

75 g flüssige Butter

75 g geschälte, gemahlene Mandeln

abgeriebene Schale einer Bio-Orange



für das Eis:

100 g Zucker

2 Eier

300 ml Sahne

1 Pkg Vanillezucker

200 ml Milch

70 ml Orangensaft

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

abgeriebene Schale einer Bio-Orange

für die Deko:

einige Orangenfilets sowie ca. 1 EL gemahlene Mandeln

Zubereitung

Die Mandel-Orangen-Hippen (am besten einen Tag vorher backen):

Den Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Alle Zutaten für die Hippen (Orangensaft, Zucker, Mehl, flüssige Butter, gemahlene Mandeln, aberiebene Schale einer Bio-Orange) sehr gut vermischen, bis der Zucker gelöst ist.

Die Teigmasse in großen Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, dünn ausstreichen (Tupfengröße ca. 8 cm Durchmesser). Für ca. 15 Minuten backen, bis die Hippen goldgelb sind. Auskühlen lassen und erst dann vom Backpapier nehmen.

Das Verpoorten-Eis mallorcinischer Art:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die geschlagene Sahne sowie die Milch, den Orangensaft, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die abgeriebene Orangenschale unter die Eier-Zucker-Masse heben. In einer vorbereiteten Eismaschine ca. 60 Minuten kühlen. Alternativ die Eismasse im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

Nun alles schön anrichten:

Je eine Hippe auf einen kleinen Teller legen. Einen großen Tupfer des Verpoorten-Eis mallorcinischer Art auf jede Hippe geben. Mit Orangenfilets dekorieren und mit gemahlenden Mandeln bestreuen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Eis mallorcinischer Art auf Mandel-Orangen-Hippen](#)

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