

Verpoorten Whoopie-Ice-Pies

Zutaten

für die Whoopie-Pies:

120 g weiche Butter in kleinen Stücken
200 g brauner Zucker
1 Ei
250 g Mehl
1/2 TL Salz
50 g Kakao
1 TL Backpulver
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Zartbitter-Schokolade gehackt
50 g weiße Schokolade gehackt

für das Eierlikör-Eis:

160 g Zucker
8 Eigelb
300 ml Kokosmilch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
180 g Sahne

Zubereitung

Whoopie-Pies:

Butter, Zucker, Ei und Salz schaumig rühren. Mehl, Kakao, Backpulver dazu sieben. Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einem festeren Teig verkneten. Am Ende die gehackte Schokolade unterkneten. Mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und auf ein Backblech geben. Dabei darauf achten, zwischen den Kugeln viel Platz zu lassen.

Bei 180 Grad ca. 13-15 Minuten backen.
Gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht.

Eierlikör-Eis:

Zucker und Eigelbe in einer Edelstahlschüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen. Kokosmilch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Sahne aufkochen, zur Eigelbmasse geben, schnell verrühren und über dem Wasserbad eindicken lassen. Masse in eine Schüssel geben, auskühlen lassen, ins Gefrierfach stellen oder in die Eismaschine geben. Immer wieder gut durchrühren – so wird das Eis cremiger.

Oder - einfacher - in der Eismaschine!

Die Whoopies mit Eis füllen, vorsichtig etwas zusammendrücken, bis ein dicker Eisrand entsteht. Die Eisränder in zerkleinerten Kokoschips wälzen. Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Kokoschips garniert servieren und sofort genießen.

Guten Appetit!



[Link zum Rezept: Verpoorten Whoopie-Ice-Pies](#)

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

Verpoorten Whoopie-Ice-Pies

[Link zum Rezept: Verpoorten Whoopie-Ice-Pies](#)

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