

cremigiges Sauerrahm-Kokos-Eierliköreis

Zutaten

Rezept für 4 Personen:

für die Eiscreme:

1/2 Vanilleschote

80 g Zucker

1/2 Bio Limette

300 g Sauerrahm

100 ml Kokosmilch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Limetten-Chesse-Muffins:

500 g Doppelrahmfrischkäse

70 g Zucker

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 ml Sahne

2 Eier

2 TL Limettensaft

1 Pkg Vanillepuddingpulver zum Kochen

5 EL Limettensirup



Zubereitung

Eiscreme:

Das Mark der Vanilleschote herausschaben. Schote mit dem Mark und 100 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und etwa 4 Minuten einkochen lassen. Den Sirup vollständig abkühlen lassen, dann die Vanilleschote entfernen.

Die Limette heiß abwaschen, dann die Schale sehr fein abreiben. Limettenschale mit Sauerrahm, Sahne, Kokosmilch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem abgekühlten Zuckersirup glatt verrühren. Masse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen oder ins Gefrierfach geben und ab und zu umrühren.

Limetten-Cheese-Muffins:

Alle Zutaten außer dem Limettensirup miteinander verquirlen. Masse in kleine Muffinpapierförmchen verteilen und im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Min. backen, bis ein Zahnstocher aus dem Teig herausgezogen werden kann, ohne dass Kuchenreste daran anhaften. Die Muffins mit dem Limettensirup bepinseln. Muffins kurz abkühlen lassen und mit dem leckeren Eierliköreis und einem Gläschen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beispielsweise auf einer schönen Steinplatte anrichten.

Leser-Tipp

Das Sauerrahmeis mit der Kokosmilch und dem Eierlikör ist eine besondere Schlemmerei. Zusammen mit dem Limetten Cheesemuffin und einem Gläschen Eierlikör wird das Ganze zum Hochgenuss.

[Link zum Rezept: cremiges Sauerrahm-Kokos-Eierliköreis](#)

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