

Eierliköreis "Verpoorten trifft Vanille"

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 6 EL Zucker
- 200 ml Sahne
- 6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

1. Die Eier und den Zucker schaumig rühren, dann das Mark der Vanilleschote hinzufügen, im Anschluss noch den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit einrühren.
2. Danach schlagen sie die Sahne steif und heben sie vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse. WICHTIG: Die Sahne unterheben und auf keinen Fall einrühren.
3. Dann füllen sie die Eismasse in einen Eisbehälter und geben diesen für mindestens 4 Std. in den Froster.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Leser-Tipp

5 Minuten vor dem Servieren die Dose aus dem Froster nehmen, dann lassen sich die Kugeln schöner formen.

[Link zum Rezept: Eierliköreis "Verpoorten trifft Vanille"](#)

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