

# Eis-Lolli's mit Eierlikör

## Zutaten

Eis-Lolli's für "große Kinder" mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Frischkäse

100 g Sahne

2 EL Honig

Lolli-Stiele

Schokoladenhohlkörper mit einem Durchmesser von ca. 3 cm

(Die Hohlkörper bestelle ich im Internet. Es gibt mehrere Anbieter, die sie in verschiedenen Größen und Schoko-Sorten anbieten.)

4 oder 5 Stückchen Schokolade einer Tafel (zum Verschließen der Hohlkörper).

Die Rezeptmenge reicht für ca. 25 Hohlkörper dieser Größe.



## Zubereitung

Eierliköreis:

Frischkäse, Honig und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Geschlagene Sahne vorsichtig unter die Käse-Likör-Masse heben.

Nun die Masse in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. So lassen sich die Hohlkörper ganz einfach befüllen. Jetzt etwas Schokolade schmelzen und die Hohlkörper mit einem Tropfen Schokolade verschließen.

Ab in die Gefriertruhe. Nach wenigen Minuten, wenn die Schokolade leicht angezogen hat, noch schnell die Lolli-Stiele in die Öffnung stecken. (wenn die Schokolade zu weich ist, kippen sie zur Seite weg.)

Die Eis-Lollis können dann, vor dem servieren, noch beliebig dekoriert werden.

## Leser-Tipp

TIPP: Ich liebe dieses Rezept, weil keine Eier verwendet werden und das Eis trotzdem sehr cremig und lecker schmeckt. So kann man auch im Hochsommer, ohne Gefahr, die kleinen Leckerlis genießen.

[Link zum Rezept: Eis-Lolli's mit Eierlikör](#)

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