

# Verpoorten-Ice-Pops

## Zutaten

160 g Zucker  
8 Eigelb  
300 ml Kokosmilch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
180 g Sahne  
250 g Beeren  
(Himbeeren, Brombeeren oder was man gerne mag)  
100 g Puderzucker



## Zubereitung

Zucker und Eigelbe in einer großen Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Sahne aufkochen, zur Eigelbmasse geben, schnell verrühren und über dem heißen Wasser dick werden lassen. Masse in ein großes Gefäß füllen, auskühlen lassen, ins Gefrierfach stellen oder in die Eismaschine geben. Immer wieder gut durchrühren – so wird das Eis schön cremig. Dauert mehrere Stunden.

Währenddessen die Früchte mit dem Puderzucker fein pürieren und kalt stellen. Wenn das Eierlikör-Eis schön fest gefroren ist, mit dem Beeren-Püree abwechselnd in kleine Gläser füllen, einen Eisstiel hinein setzen und nochmals für mehrere Stunden einfrieren.

Zum Herauslösen das Glas kurz in warmes Wasser tauchen, herauslösen und gleich genießen.

Lässt sich toll vorbereiten - der Hit auf jeder Gartenparty!

## Leser-Tipp

SOMMER aus dem Glas #. Der Hit auf jeder Gartenparty!

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

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