

Eis-Igel mit Verpoorten

Zutaten

150 ml Milch
100 g Zucker
200 g Mascarpone
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
350 ml halbstreif geschlagene Sahne

außerdem:

1 EL Kakao zum Bestäuben
je eine (Rum-)Rosine pro Igel für die Nase
Zuckeraugen und 50 g Mandelstifte für die Stacheln



Zubereitung

Milch mit Zucker zusammen aufkochen, Mascarpone unterrühren (darauf achten, dass die Masse schön glatt ist) und abkühlen lassen. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die halbstreif geschlagene Sahne unterrühren und in der Eismaschine oder dem Tiefkühler gefrieren lassen.

Aus dem fertigen Eis mit den Händen rasch die Igelkörper formen (ich ziehe dazu Latexhandschuhe an, dann klebt nicht alles an den Fingern) und diese nochmals etwa 1/2 Stunde tiefkühlen.

Körper dünn mit Kakao bestäuben und rundum Mandelstifte als Stacheln einstecken.
Zum Schluß die Zuckeraugen und die Rumrosinennase anbringen.

Eventuell vor dem Servieren nochmal kurz durchfrieren lassen.

Leser-Tipp

Auch lecker: Eisigel auf einem Stück (Sand-)Kuchen servieren.

[Link zum Rezept: Eis-Igel mit Verpoorten](#)

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