

Eis-Sandwich mit Brownie und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

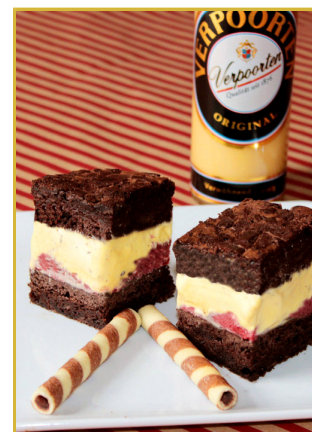
Für mindestens 6 Portionen
(je nach gewünschter Größe der Sandwiches)

Für den Brownie:

2x Brownies nach eigenem Lieblingsrezept backen
(oder s.u. Rezeptvorschlag für Brownies)
oder
2 Pkg fertige Brownies aus dem Supermarkt
(wenn es mal schnell gehen muss)

Für das Eis:

ca. 900 ml Vanille Eis
170 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
ca. 120 g TK-Erdbeeren
2 EL Zucker



Zubereitung

Doppelte Menge Brownies nach Rezept zubereiten. Dafür 2 Backformen in der gleichen Größe verwenden oder nacheinander in der selben Form backen und abkühlen lassen. Für die schnelle Variante: 2 Packungen fertige Brownies kaufen.

Für das Eis eine der Backformen mit Folie auslegen. Die Erdbeeren in einem Topf und 2 EL Zucker aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Danach abkühlen lassen. Nun den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter das Eis mischen. Leichte Furchen in das Eis ziehen und das abgekühlte Erdbeerpüree hineingießen. Das Ganze im Tiefkühler frieren.

Die Eiscremeplatte mithilfe der Folie aus der Form lösen. Eine Brownieplatte wieder in die Form legen. Eisplatte auf die Brownieplatte geben und die Folie abziehen. Zweite Brownieplatte auflegen und leicht andrücken. Erneut gefrieren lassen. Mit einem großen Messer in mehrere Teile schneiden. Bis zum Verzehr tiefkühlen.

Brownie-Rezept-Vorschlag:

Teig:
225 g Zartbitter-Schokolade
140 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
100 g Mehl
4 EL Kakaopulver
2 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
50 g saure Sahne

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen, Springform von 22 - 24 cm Durchmesser (oder kleine Backform ca. 30 cm x 40 cm) am Boden mit Backpapier auslegen, Rand fetten. Schokolade und Butter bei milder Hitze in einem Topf schmelzen. Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Erst Mehl vorsichtig unter die Eiermasse mischen, dann

[Link zum Rezept: Eis-Sandwich mit Brownie und Verpoorten Original 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

Eis-Sandwich mit Brownie und Verpoorten Original Eierlikör

Schokobutter und die saure Sahne. Teig in die Form füllen und etwa 50 bis 60 Minuten backen. Abgekühlten Teig aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Leser-Tipp

Für das Fruchtpüree kann man das Obst auch austauschen und z.B. Himbeeren nehmen.

[Link zum Rezept: Eis-Sandwich mit Brownie und Verpoorten Original 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