

# Eis Vulkan mit blauem Mohn und Eierlikör

## Zutaten

1 Becher Schlagsahne (200 ml)  
200 g Crème fraîche  
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
(und etwas mehr für die „Füllung“)  
2 EL Honig  
30 g Blauen Mohn



## Zubereitung

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen mit dem Honig und der Sahne leicht erhitzen und kurz aufkochen. Die Mischung abkühlen lassen und noch mal für 20-30 Minuten kaltstellen. Die Sahne-Honig-Mischung mit der Crème fraîche glatt rühren und den Mohn unterheben. Die fertige Masse in Förmchen mit einem Loch in der Mitte füllen (z.B. Muffinformen mit einer Einkerbung). Alles in der Tiefkühltruhe über Nacht festfrieren lassen.

Zum Servieren die Formen umstülpen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Mitte gießen - löffeln und genießen!

[Link zum Rezept: Eis Vulkan mit blauem Mohn und 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