

# fruchtig frisches Mango-Quark-Eierliköreis mit Mango-Minz-Kompott und knusprigen Haferflocken

## Zutaten

Zutaten für ca. 4 bis 6 Portionen

30 g Haferflocken  
70 g Zucker  
50 ml Wasser  
250 g Quark  
200 ml Sahne  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 Eigelbe  
1 sehr reife Mango  
Saft einer halben bis einer Limette  
etwas frische Minze



## Zubereitung

Haferflocken mit 30 g Zucker in einer Pfanne erhitzen. Dabei ständig umrühren, so dass der Zucker karamellisiert und die Flocken knusprig werden. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

40 g Zucker mit 50 ml Wasser zum Kochen bringen und für einige Minuten kochen lassen. So entsteht ein etwas dicklicher Sirup. Diesen in z.B. ein Glas abfüllen, damit er schneller abkühlen kann.

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein abschneiden, in feine Würfel schneiden und ungefähr 6 EL abnehmen.

Die Limette ausdrücken. Bei einer sehr saftigen Limette reicht der Saft einer halben Limette aus. Ansonsten, oder wenn zum Beispiel die Mango sehr süß ist, kann man auch mehr Saft nehmen.

Ein TL Limettensaft mit den 6 EL Mangowürfeln mischen. Einige Blätter frische Minze hacken und ebenfalls zu den Mangowürfeln geben. Dieses Kompott nun zur Seite stellen, so dass es schön durchziehen kann.

Die größere Menge der Mangowürfel mit dem restlichen Limettensaft pürieren.

Jetzt die Sahne steif schlagen. Den Quark mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen.

Nun sollte auch der Zuckersirup soweit abgekühlt sein, dass er zusammen mit den beiden Eigelben in einer kleinen Schüssel über einem Wasserbad schaumig aufgeschlagen werden kann.

Anschließend die Quark-Verpoorten-Mischung und danach die Schlagsahne sorgfältig unter die Eiermasse heben.

Wer eine Eismaschine hat, gibt diese Masse nun in die Maschine und schüttet dann, kurz vor Ende, ungefähr die Hälfte der knusprigen Haferflocken auch unter die Masse. Dann alles in eine Schüssel oder in eine andere Form füllen und das Mangopüree in Schlieren unterrühren.

Das Behältnis nun mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 4 bis 6 Stunden einfrieren.

Ist das Eis durchgefroren, kann man es mit dem Mango-Minz-Kompott und den restlichen knusprigen Haferflocken servieren.

[Link zum Rezept: fruchtig frisches Mango-Quark-Eierliköreis mit Mango-Minz-Kompott und knusprigen Haferflocken](#)

# fruchtig frisches Mango-Quark-Eierliköreis mit Mango-Minz-Kompott und knusprigen Haferflocken

[Link zum Rezept: fruchtig frisches Mango-Quark-Eierliköreis mit Mango-Minz-Kompott und knusprigen Haferflocken](#)

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