

Knisterndes Allgäuer-Melonen-Eierliköreis

Zutaten

Wassermeloneneis:

300 g Wassermelone
30 g Puderzucker
1 Pkg Vanillezucker
20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 ml Milch
100 ml Sahne

Honigmeloneneis:

250 g Honigmelone
3 EL Honig
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Sahne

Galiameloneneis:

300 g Galiamelone
2 EL Honig
1 Pkg Vanillezucker
150 ml Sahne
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Buttermilch oder Fruchtbuttermilch

Oreo Kekse

3 Pkg Magic Gum (knisternde Zuckerware z.B. Tutti Frutti Geschmack)

Zubereitung

Zubereitungsbeschreibung gilt für alle drei Melonen-Eis-Sorten. Jedes Eis einzeln herstellen.
WICHTIG: für Kinder das Eis OHNE Eierlikör herstellen!!!!

Zubereitung je Eissorte:

Melone entkernen, in kleine Stücke schneiden und einfrieren. Gefrorene Melonenstücke mit allen Zutaten in einen Mixer geben, pürieren und dann einfrieren.

Anrichten:

Oreo Kekse mit einem Mixer fein zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Dessertgläser herrichten und schichten:

Als erste Schicht Oreokekse hineingeben.
Dann z.B Wassermeloneneis, Oreokekse und Magic Gum,
Die nächste Schicht Honigmeloneneis, Oreokekse, Magic Gum,
Zuletzt Galiameloneneis, Oreokekse, Magic Gum.
Evtl. Sahnetupfer und eine Melonenscheibe beifügen.



[Link zum Rezept: Knisterndes Allgäuer-Melonen-Eierliköreis](#)

Knisterndes Allgäuer-Melonen-Eierliköreis

Leser-Tipp

Magic Gum sorgt für eine Gaumenexplosion. Himmlisch knuspernd im Mund. Ein kleines Feuerwerk mit dreierlei Meloneneis und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.

[Link zum Rezept: Knisterndes Allgäuer-Melonen-Eierliköreis](#)

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