

# Orangen-Feigen-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 4-6 Portionen (je nach Größe der verwendeten Früchte):

1 Becher Schlagsahne (200 ml)

1 Pkg Sahnesteif oder Sahnefix

½ Dose Sguschonka

(die gezuckerte Kondensmilch z.B. vom Milchmädchen)

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Frischkäse (pur)

5 Orangen-Bio (eine für den Abrieb, 4 EL Saft und etwas für das Eis, der Rest ist Deko)

5 getrocknete Feigen



## Zubereitung

Das Eis ist eine super leckere Alternative für den Sommer, es schmeckt herrlich cremig und fruchtig frisch zugleich. Die Früchte werden dabei nicht nur für die Zubereitung, sondern auch gleich als dekoratives Gefäß eingesetzt.

Die Orangen waschen und mit der Schale am oberen Drittel einschneiden, sodass immer eine Art Deckel abgeschnitten ist und ihr gut an das Fruchtfleisch kommt. Das Fleisch am Rand entlang mit einem kleinen Messer einschneiden (Vorsicht, nicht in die Schale schneiden, diese brauchen wir noch) und danach mit einem Löffel vorsichtig auslösen. Auch die Deckel auf die gleich Art aushöhlen. Am Ende sollte nur noch die Schale und der weiche, weiße Teil in der Orange sein. Je nach gewünschter Portionsgröße mit allen Früchten so verfahren. Orangen, Saft und Fruchtfleisch beiseite stellen.

Den Becher Sahne mit dem Sahnesteif mithilfe eines Handrührgerätes steif schlagen. ½ Dose gezuckerte Kondensmilch, Frischkäse, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 4 EL Orangensaft dazu geben und alles gut verrühren bis alles eine gleichmäßige Masse ergibt. Die Masse abdecken und im Kühlschrank kalt stellen. Die getrockneten Feigen in kleine Stücke schneiden und unter die Eismasse geben, ebenso wie etwas Orangenabrieb von der übrig gebliebenen Orange. Alles in die vorbereiteten ausgehöhlten Orangen geben und im Gefrierschrank am besten über Nacht fest werden lassen.

In den Orangen servieren – eure Gäste werden es lieben!

[Link zum Rezept: Orangen-Feigen-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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)