

# Schicht-Parfait: Müsli, Früchte und Verpoorten-Eiscreme

## Zutaten

- 20 g Butter
- 80 g Müslimischung (grob, ungesüßt)
- 3 Eigelbe
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 60 g Ahornsirup
- 250 ml Sahne
- Ca. 250 g Früchte der Saison: z. B. Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren ...
- Ca. 100 g Baiser: fertig gekauft oder selbst hergestellt



## Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Müslimischung kurz anrösten. Auskühlen lassen.
2. Die Eigelbe mit dem Ahornsirup und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit einem Mixer aufschlagen. Das geröstete Müsli unterheben.
3. Die Sahne steif schlagen.
3. Nun die Sahne unter die Eier-Müsli-Mischung heben.
4. In einer Kastenform oder portionsweise in Gläsern schließlich das Parfait schichten. Dazu zunächst eine Schicht Baiser in die Form bzw. das Glas legen (auch Bruchstücke von Baiser sind sehr geeignet). Dann eine Schicht Früchte der Saison auf das Baiser legen, als nächstes die Parfaitmasse darauf geben, dann wieder eine Schicht Früchte und abschließend noch eine Schicht Parfaitmasse.

Die Parfaitmasse für mindestens vier Stunden in das Gefrierfach geben.

Ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Nun noch mit der restlichen Müslimischung bestreuen und mit Früchten dekorieren.

[Link zum Rezept: Schicht-Parfait: Müsli, Früchte und Verpoorten-Eiscreme](#)

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)