

Verpoorten-Waldmeister-Eis mit Himbeersoße

Zutaten

für das Eierlikör-Waldmeister-Eis:

500 g Joghurt

1 Pkg Götterspeise Instant mit Waldmeister-Geschmack

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Himbeersoße:

300 g Himbeeren (frisch oder TK)

1 EL Zitronensaft

1 EL Puderzucker

für die Eis-Deko:

einige Himbeeren und/oder Zuckerperlen



Zubereitung

1. Waldmeister-Götterspeisepulver in 100 ml heißem Wasser auflösen und zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter den Joghurt rühren. Die Eismasse in der Eismaschine oder dem Tiefkühler (am besten eine Metallschüssel verwenden und alle 30 Minuten kräftig durchrühren) gefrieren.

2. Für die Soße die Himbeeren (TK-Früchte vorher auftauen) durch ein Sieb streichen und mit Zitronensaft und Puderzucker abschmecken.

3. Das VERPOORTEN-Waldmeister-Eis in Schälchen oder Becher füllen.

4. Die Himbeersoße entweder getrennt dazu reichen oder direkt auf dem Eis verteilen und mit einigen schönen Himbeeren und/oder Zuckerperlen dekorieren.

Leser-Tipp

Gerne noch einen Klecks Sahne dazu geben und mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Waldmeister-Eis mit Himbeersoße](#)

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