

# Verpoorten Chai Latte Eis Sandwich

## Zutaten

für bis zu 8-10 Portionen:

200 ml Schlagsahne

1 Pkg Sahnesteif oder Sahnefix

½ Dose Sguschonka

(die gezuckerte Kondensmilch z.B. vom Milchmädchen)

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

½ Beutel Chai Latte

z.B. von Krüger (Chai Latte Classic India)

Etwas Vanille

Butterwaffeln (klein) oder sonstige, möglichst feste Waffel

(alternativ könnt ihr auch größere Cookies eurer Wahl verwenden)

Optional: Zuckerstreusel als Deko



## Zubereitung

Eis-Sandwiches kennt man noch gut aus der eigenen Kindheit - mit dem leckeren Geschmack von VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Gewürzen des Chai Tees wird euch dieses Eis sicherlich überraschen!

Den Becher Sahne mit dem Sahnesteif mithilfe eines Handrührgerätes steif schlagen. ½ Dose gezuckerte Kondensmilch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Chai Latte Mischung und Vanille dazu geben und alles gut verrühren.

Die fertige Eismasse in eine Form eurer Wahl geben und über Nacht in das Gefrierfach stellen. Dann die Eismasse auf eine Waffel oder Cookie geben (ihr benötigt ca. 3 EL je nach Größe des Gebäcks) und die andere darauf platzieren (nicht zu fest drücken sonst brechen die meisten. Wer mag, kann das Eis-Sandwich noch mit Zuckerstreusel oder anderer Eis-Deko bestreuen. Sofort servieren und genießen – das Eis schmilzt recht schnell.

[Link zum Rezept: Verpoorten Chai Latte Eis Sandwich](#)

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)