

# Eiskrapfen auf Eierlikörspiegel

## Zutaten

Für den Biskuit:

- 3 Eiweiß
- 3 Eigelbe
- 75 g Zucker
- 50 g Mehl
- 25 g Kakaopulver
- 1/2 Pkg Backpulver

Für die Krapfen:

- 4 Kugeln Eierlikör- oder Vanilleeis
- 2 Eiweiß
- 100 g Mandelblättchen
- 1 kg Frittierfett

Für den Spiegel:

- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 EL Schokosauce

Für die Verzierung:

- 200 ml Sahne
- 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 TL Zucker
- 1 Pkg Sahnesteif
- verschiedene frische Früchte nach Saison
- Minzeblätter

## Zubereitung

Biskuit:

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Dann Eigelb dazugeben und weiterrühren. Zum Schluss das gesiebte Mehl-Kakaopulver-Backpulver-Gemisch dazugeben und vorsichtig unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 210 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen. Nun das Backpapier abziehen und Biskuit vierteln (mittig waagrecht, dann mittig senkrecht schneiden). Aus jedem Viertel einen Kreis mit ca. 14 cm Durchmesser ausstechen. Nun je 1 Kugel Eis mit 5-6 cm Durchmesser auf jeden der Biskuitkreise setzen. Biskuit eng an die Eiskugel drücken, so das kein Eis mehr zu sehen ist. Nun die Biskuit-Eis-Kugeln im aufgeschlagenen Eiweiß wenden und anschließend in den Mandelblättchen drehen. Mandelblättchen fest andrücken und die fertigen Eis-Biskuitkugeln sofort in die Gefriertruhe geben. Mindestens 3 Stunden gefrieren lassen. Danach in der Friteuse oder einem Topf frittieren, bis die Mandelblättchen leicht angebräunt sind (ca. 3 Minuten). Danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Nun auf bereitstehenden, gut gekühlten Tellern die Eiskrapfen mit dem Eierlikörspiegel der Eierlikörsahne und der Garnitur anrichten.



[Link zum Rezept: Eiskrapfen auf Eierlikörspiegel](#)

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

# Eiskrapfen auf Eierlikörspiegel

## **Leser-Tipp**

Bei der Zubereitung und beim Anrichten muss schnell gearbeitet werden. Lässt sich für Einladungen gut bereits 2 Tage vorher vorbereiten und ist dann bei den Gästen der absolute Hit.

[Link zum Rezept: Eiskrapfen auf Eierlikörspiegel](#)

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)