

Leckeres Eierliköreis trifft auf fruchtigen Crumble "Verpoorten Liebesgeflüster"

Zutaten

Erdnuss-Eierliköreis:

140 g Erdnussbutter
80 g Zucker
1 Ei
200 ml Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 ml Milch

Kokosreis-Eierliköreis mit Kardamom Pfiff:

65 g Basmatireis
50 g Zucker
1 TL gemahlene Kardamom
1 Prise Salz
400 ml Kokosmilch
1 Becher Sahne
250 ml Vollmilch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 EL Frischkäse
1/2 TL Salz
1/2 TL Vanille Essenz.

Pflaumen Crumble:

500 g Pflaumen
2 cl Pflaumenlikör
1 EL Honig
1 TL Zitronensaft
50 g Walnüsse
75 g braunen Zucker
50 g Vollkornmehl
20 g Haferflocken
75 g Butter
1 TL Zimt
2 EL Mandelblättchen
8 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Erdnusseis:



[Link zum Rezept: Leckeres Eierliköreis trifft auf fruchtigen Crumble "Verpoorten Liebesgeflüster"](#)

Leckeres Eierliköreis trifft auf fruchtigen Crumble "Verpoorten Liebesgeflüster"

Zucker und Ei schaumig rühren, dann die Erdnussbutter dazu mischen, bis es eine homogene Masse ergibt. Zum Schluß Sahne, Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und so lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Masse vollständig auskühlen lassen und dann in die Eismaschine geben.

Kokosreis-Eierliköreis mit Kardamom Pfiff:

Reis bei mittlerer Hitze in einem Topf anrösten, bis die Körner knistern und golden werden. Hitze reduzieren und langsam die Kokosmilch zugießen. Zucker und Kardamom sowie 1 Prise Salz zugeben, Deckel auf den Topf geben und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Dabei aufpassen, dass der Reis nicht anbrennt. Der Reis sollte al dente sein! Masse abkühlen lassen.

Frischkäse mit 1/2 TL Salz verrühren. Milch, Sahne, Vanille und Zucker zum Kochen bringen. Erst Frischkäse, dann Kokosreis und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Mischung einrühren. Die Masse vollständig auskühlen lassen und dann in die Eismaschine geben.

Pflaumen Crumble:

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Pflaumenlikör und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Honig und Zitronensaft verrühren und über die Pflaumen träufeln. Diese anschließend in Portionsförmchen füllen. Nüsse mit dem Zucker, Mehl, Haferflocken und Zimt zwischen den Händen zügig zu Bröseln zerreiben. Die Mandelblättchen untermischen, Bröselmasse über die Pflaumen streuen. Im auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen in etwa 15-20 Minuten überbacken.

Lauwarmer Crumble mit den zwei leckeren Eissorten auf einer Schieferplatte oder ähnlichem dekorativ anrichten.

Leser-Tipp

Ein himmlisches Dessert, bestehend aus cremigem Erdnusseis, ungewöhnlichem Reiseis und einem fruchtigen Pflaumencrumble, der mit dem Eierlikör eine leckere Verbindung eingeht. Aufmunternd in der Herbstzeit, aber auch ein tolles Dessert für ein Weihnachtsmenü.

[Link zum Rezept: Leckeres Eierliköreis trifft auf fruchtigen Crumble "Verpoorten Liebesgeflüster"](#)