

Rote Beeren auf Fruchtsecco und Eierliköreis

Zutaten

1/2 Flasche roten Fruchtsecco
250 g Himbeeren tiefgekühlt (oder andere rote Beeren)

Für das Eierliköreis:

400 g Schlagsahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Puderzucker



Zubereitung

Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker mischen und kurz aufkochen. Kühl stellen. Dann in der Eismaschine ein cremiges Eierliköreis daraus herstellen. Oder, wenn sie keine Eismaschine haben, die Masse ca. 2 Stunden einfrieren, raus holen und durchrühren, nach 2 Stunden wiederholen. Wiederholen, bis ein cremiges Eis entsteht.

Das Eis mit einem Eisportionierer in Gläser füllen. Mit dem gekühlten Fruchtsecco auffüllen und mit den tiefgekühlten Früchten verzieren.

Leser-Tipp

Ein wunderbares Dessert zum Beispiel als Sundowner beim Sommer-Garten-Fest. Lässt sich ganz wunderbar vorbereiten. Einen schönen Spät-Sommer.

[Link zum Rezept: Rote Beeren auf Fruchtsecco und Eierliköreis](#)

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