

# Fruchtiges Eisdessert mit Eierlikör und Amarettini

## Zutaten

Für 4 Desserts:

1 Avocado  
150 g Naturjoghurt, 3,5% Fett  
2 Bio-Limetten bzw. ungespritzte Limetten  
2 EL Agavendicksaft  
8 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Amarettinis  
200 ml Schlagsahne



## Zubereitung

1 Avocado halbieren, den Kern mit einem Löffel heraushebeln und dann das Fruchtfleisch mit dem Löffeln herauschaben. Das Avocadofruchtfleisch mit einer Gabel zerquetschen oder im Mixer pürieren und zum Naturjoghurt geben. Agavendicksaft, Limettenabrieb sowie ein wenig Limettensaft mit dazurühren. Mit 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör abschmecken. Anschließend im Tiefkühler gefrieren lassen.

Amarettinis in einen Gefrierbeutel füllen. Die Tüte schließen und mit z.B. einem Fleischklopper zerkleinern. Zur Seite stellen.

Die Schlagsahne steif schlagen und anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterziehen.

Das gefrorene Eis nun in kleine Dessertgläser füllen und die Amarettini-Brösel darüber verteilen. Obendrauf die Eierlikörschlagsahne anrichten. Fertig.

## Leser-Tipp

Wer mag, kann die Schlagsahne noch mit Zucker süßen. Noch fruchtiger wird das Eis, wenn man ein wenig frische Minze dazu gibt.

[Link zum Rezept: Fruchtiges Eisdessert mit Eierlikör und Amarettini](#)

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)