

# Physalis-Cookies-Eierpunsch-Schichtdessert

## Zutaten

für ca. 8 Gläser Schichtdessert je 100 ml:

100 g Pecan-Choco-Cookies (Mürbegebäck mit Stückchen aus dunkler Schokolade und Pekanüssen)  
60 g flüssige Butter  
ca. 30 ml Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"  
200 g Schmand  
100 g Frischkäse  
50 ml Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"  
½ Pkg Vanillesoße ohne Kochen  
50 g Zucker (je nach Geschmack etwas mehr oder weniger!)  
100 g pürierte Physalis

Für die Deko:

30 g flüssige Schokolade  
8 Physalis

## Zubereitung

Butter in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Cookies zerkleinern und die flüssige Butter unterrühren, auf die Gläser verteilen und etwas festdrücken. Nach Geschmack etwas VERPOORTEN-Punsch auf den Cookie-Boden geben. Die Physalis von den Blättern befreien und mit einem Mixer pürieren. Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und cremig verrühren. Die pürierten Physalis unterrühren. Die Punschcreme nun auf die Gläser verteilen und 2 Stunden kühl stellen. Schokolade in einem Wasserbad langsam schmelzen. Mit einem Löffel nach Wunsch das Dessert dekorieren. Die Physalis Blätter etwas zusammen zwirbeln und auf das Dessert setzen.



[Link zum Rezept: Physalis-Cookies-Eierpunsch-Schichtdessert](#)

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