

Eis am Stiel selber machen "gefüllte Schoko-Eier mit Eierlikör"

Zutaten

Für 9 Stück:

9 Schoko-Eier
50 g Schokostreusel
200 ml Schlagsahne
150 g Mascarpone
2 TL Zucker
1 Pkg Vanillezucker

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 TL San Apart

Dekoration:
etwas flüssige, weiße Schokolade

Zubehör:
9 Eisstiele
1 Eierschachtel
Frischhaltefolie

Zubereitung

Die Vertiefungen der Eierschachtel mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Schoko-Eier vorsichtig halbieren.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit San Apart verrühren und kurz zur Seite stellen, damit dieser etwas andicken kann.

Sahne mit einem Handmixer aufschlagen. In einer extra Schüssel Mascarpone, Zucker und Vanillezucker vermengen und anschließend mit der Sahne und den Schokostreuseln verrühren.

Die Cremefüllung anschließend mit einem Spritzbeutel in die Schoko-Eier Hälften füllen. In der Mitte eine kleine Vertiefung lassen. Diese nun mit dem andickten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ausfüllen (ca. 2-4 TL). Eisstiele zwischen jeweils zwei Hälften platzieren. Die Schoko-Eier wieder zusammensetzen und in die Eierschachtel geben. Für mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach geben.

Die weiße Schokolade schmelzen und nach Wunsch die Eier dekorieren.

Fertig ist ein leckeres Eis am Stiel, das garantiert auf jeder Gartenparty einen Abnehmer findet.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Eis am Stiel selber machen "gefüllte Schoko-Eier mit Eierlikör"](#)

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



Eis am Stiel selber machen "gefüllte Schoko-Eier mit Eierlikör"

Zum Servieren: Da habe ich ein Stück Styropor in Geschenkpapier verpackt und die leckeren Eis am Stiel reingesteckt!

[Link zum Rezept: Eis am Stiel selber machen "gefüllte Schoko-Eier mit Eierlikör"](#)

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