

Frittierte Kirschen im Teigmantel auf Honig-Verpoorten-Creme

Zutaten

Kirschen im Teigmantel:

500 g frische süße Kirschen
ca. 5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Ei
Etwas Mehl
Eine Prise Salz
500 ml Frittierfett



Honig-Verpoorten-Creme:

4 Eier
1 Prise Salz
6 EL Bienenhonig
125 ml Sahne
6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Kirschen im Teigmantel:

Am Vortag die Kirschen unten einritzen und über Nacht in dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör im Kühlschrank marinieren.

Nun den Teig zubereiten. Dafür das Ei mit etwas Mehl und der Prise Salz zu einem nicht zu dicken Teig glatrühren. Ca. 15 Minuten ruhen lassen. Das Fett in einem Topf erhitzen. Die marinierten Kirschen in dem Teig wälzen und in dem Fett frittieren, bis der Teig goldgelb ist. Die Kirschen und eventuell abgefallene Teigstücke auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Honig-Verpoorten-Creme:

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
Ebenfalls die Sahne steif schlagen.

Nun die Eigelbe mit dem Honig vermischen und in einem Wasserbad unter Rühren erhitzen, bis eine dicke Masse entsteht (nicht kochen). Diese Eigelb-Honig-Masse gut abkühlen lassen. Das feste Eiweiß, die gekühlte Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben.

Nun die Creme auf Tellern verteilen. Die frittierten Kirschen in die Mitte setzen und servieren.

Leser-Tipp

Unsere Familie findet die Honig-Verpoorten-Creme einfach köstlich. Sie kann auch sehr gut für andere Zwecke verwendet werden. Wenn es zum Beispiel superschnell gehen soll, können auch abgetropfte Pfirsiche aus der Dose anstatt der frittierten Kirschen genommen werden.

[Link zum Rezept: Frittierte Kirschen im Teigmantel auf Honig-Verpoorten-Creme](#)

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