

# Beeren-Eierlikör-Eis Sandwich

## Zutaten

für 8 Stück:

16 Butterkekse

100 g Beeren (Erdbeeren, Himbeeren,... oder auch entsteinte Kirschen)

30 g Zucker

70 ml roter Saft (Kirschsafte eignet sich sehr gut)

300 ml Sahne

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

15 g Puderzucker



## Zubereitung

Beeren grob zerkleinern und mit Zucker und Fruchtsaft ca 8 Min. einkochen lassen, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker einrühren. Die gekochte, abgekühlte Beerenmasse unterheben. In eine rechteckige tiefkühlgeeignete Form geben, glattstreichen, so dass die Masse ca. 1-1,5 cm dick ist und über Nacht durchfrieren lassen.

Eismasse auf Keksgröße zuschneiden und je ein Rechteck zwischen zwei Kekse geben. Nochmals ca 2 Stunden einfrieren.

Auf der Gartenparty als Dessert genießen...

## Leser-Tipp

Für Kinder beim Rezept den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör weglassen. Das Dessert lässt sich wunderbar am Vortag vorbereiten.

[Link zum Rezept: Beeren-Eierlikör-Eis Sandwich](#)

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