

Magic Mushroom Popcorn mit Eierlikör für danach

Zutaten

Für 4 Personen:

1 Liter Vanilleeis
250 g Johannisbeeren
30 g Zucker
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
16 Löffelbiskuit

Karamell Mushroom Popcorn:

80 g Mushroom Popcorn
1 EL Rapsöl
25 g Butter
50 ml Sahne
45 g weißer Zucker
45 g brauner Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 gestr. TL Natron
1 Prise Salz

Zubereitung

Mushroom Popcorn in dem Rapsöl zubereiten, dann die Butter in einem Topf zerlassen und mit Zucker, Salz, Vanillezucker und Sahne unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann das Natron unterrühren und weiter rühren, bis die Masse eine ganz leichte Bräunung annimmt, Popcorn zufügen und zügig umrühren. Sofort auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für 3-4 Minuten bei 180°C Ober/Unterhitze in den Backofen (dann wird es knusprig). Ca. 10 Minuten nach dem Herausnehmen kann man das Popcorn leicht voneinander trennen. Auf die Seite stellen und erkalten lassen.

2/3 der Johannisbeeren mit dem Zauberstab pürieren, den Zucker hinzugeben und unter Rühren ca. 3 Minuten köcheln lassen. Ebenfalls erkalten lassen.

In 4 Glasschälchen zuerst etwas Vanilleeis geben, darauf den erkalten Johannisbeer-Spiegel. Nun legt man jeweils 4 Löffelbiskuit nebeneinander und übergießt sie jeweils mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, darauf wieder eine Schicht Vanilleeis. Nun mit dem Karamell-Mushroom-Popcorn überstreuen und mit einigen Johannisbeeren garnieren.

Leser-Tipp

Das zubereitete Mushroom Popcorn bis zur Verwendung luftdicht verschließen, damit es schön knusprig bleibt.



[Link zum Rezept: Magic Mushroom Popcorn mit Eierlikör für danach](#)

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