

# Brombeer-Joghurt-Eierliköreis am Stiel mit Verpoorten Original

## Zutaten

für 12 Eisförmchen à 125 ml

- 200 ml Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- Abrieb einer halben Zitrone
- 200 g griechischer Joghurt
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 600 g Brombeeren
- 1 EL Puderzucker (Je nach Geschmack)
- 12 Eis-Stiele



## Zubereitung

Brombeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Nach Belieben mit Puderzucker süßen. Ca. 2 TL Brombeer-Püree auf die Eisförmchen verteilen. Sahne mit Vanillezucker steifschlagen. Zitronenabrieb, griechischen Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und glattrühren. Die Eierlikör-Masse halbieren. Eine Hälfte mit dem restlichen Brombeer-Püree vermengen und auf die Förmchen verteilen. Förmchen nun mit der restlichen Eierlikör-Masse vollständig befüllen. Eis-Stiele einsetzen und über Nacht einfrieren.

[Link zum Rezept: Brombeer-Joghurt-Eierliköreis am Stiel mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (6/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de