

Schnelle Eis-Sandwiches mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 8 Stück

6 Eigelb
60 g Zucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g weiße Schokolade
500 ml Sahne
16 Honigwaffeln

Für die Deko:

1 Pck. Schokoladen-Kuchenglasur
Kokosraspel & gehackte Nüsse nach Belieben



Zubereitung

1. Die Eigelbe mit dem Zucker einige Minuten lang cremig aufschlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die weiße Schokolade klein hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen und ebenfalls unterrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben.
2. Die Eismasse in eine große Auflaufform mit hohem Rand (ca. 42 x 29 x 4 cm) füllen und ggf. glattstreichen. Mit Frischhaltefolie bedecken und im Gefrierfach über Nacht fest werden lassen.
3. Am nächsten Tag mit einem runden Ausstecher in der Größe der Honigwaffeln 8 Kreise ausstechen (Falls keine Ausstecher in passender Größe zur Hand sind, einfach ein Glas nehmen oder die Kreise mit einem Messer ausschneiden). Je einen Eis-Kreis auf eine Honigwaffel setzen, eine zweite Waffel wie bei einem Sandwich darauflegen und leicht andrücken. Die fertigen Eis-Sandwiches erneut in das Gefrierfach stellen.
4. Die Kuchenglasur nach Packungsangabe schmelzen und in eine kleine Schüssel füllen. Die Eis-Sandwiches mit einer Seite hineintauchen und anschließend abwechselnd in Kokosraspeln oder gehackten Nüssen wälzen. Bis zum Servieren im Tiefkühlfach aufbewahren.

[Link zum Rezept: Schnelle Eis-Sandwiches mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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