

Verpoorten's Heiße Liebe

Zutaten

für zwei Eisbecher:

350 g Himbeeren (Frisch oder TK)
6 EL Wasser
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Vanillepuddingpulver
Saft einer Zitrone
Optional: 2 EL Himbeergeist
6 Kugeln Vanilleeis
80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 ml Sahne
Waffelröllchen
10 frische Himbeeren

Zubereitung

Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und 4 EL Wasser zum Kochen bringen. 350 g Himbeeren hinzugeben und drei Minuten köcheln lassen. Puddingpulver mit 2 EL Wasser (und optional 2 EL Himbeergeist) glattrühren, zu den Himbeeren geben und kurz aufkochen, bis die Himbeersauce leicht eindickt. Kurz abkühlen lassen, damit sie nicht mehr kochend heiß ist.

In der Zwischenzeit Sahne steifschlagen. Jeweils drei Kugeln Vanilleeis auf zwei Eisbecher verteilen. Mit je 40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln und heiße Himbeersauce darüber geben. Mit geschlagener Sahne toppen und die Eisbecher mit Waffelröllchen bestücken. Mit je fünf frischen Himbeeren garnieren und nach Belieben noch etwas VERPOORTEN ORIGINAL auf die Sahne träufeln. VERPOORTEN's Heiße Liebe direkt servieren.



[Link zum Rezept: Verpoorten's Heiße Liebe](#)

Copyright © VERPOORTEN 2026 (1/2026)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de