

Verpoorten
Qualität seit 1876

VERPOORTEN SOMMER *Genuss*



Deine sommerlichen Rezepte mit VERPOORTEN

VORWORT

Willkommen zum VERPOORTEN Sommer Genuss!

In dieser Ausgabe haben wir für dich unsere **beliebtesten, sommerlichen VERPOORTEN Rezepte** aus den Kategorien **Drinks, Desserts, Backen** und **Eis** zusammengestellt. Nicht nur mit unserem Eierlikör-Klassiker **VERPOORTEN Original**, sondern auch mit unserer cremig-fruchtigen Variante **VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja**. Und das Beste: Alle Eierlikör-Rezepte sind einfach zuzubereiten und auch für Anfänger geeignet.

Diese Rezeptsammlung beinhaltet nicht nur Rezepte für „Eierlikör-Klassiker“, sondern zeigt euch auch, wie ihr aktuelle Trendrezepte hervorragend mit VERPOORTEN abrunden und toppen könnt.

Lass dich von unseren Rezepten inspirieren und **genieße deinen Sommer mit VERPOORTEN!**

© Copyright VERPOORTEN GmbH & Co. KG, Bonn, 2025 (Alle Rechte vorbehalten)

Kontakt: kundenservice@verpoorten.de

Website: verpoorten.de



INHALT

VERPOORTEN Original

Drinks

VERPOORTEN Orange Passion	5
VERPOORTEN Espresso Martini	6
VERPOORTEN KiBa	7
VERPOORTEN Coffee Shooter	8

Desserts

VERPOORTEN Milchreis	9
VERPOORTEN Himbeertraum	10
VERPOORTEN Erdbeer-Tiramisu	11

Backen

VERPOORTEN Fantakuchen	13
VERPOORTEN Schokomuffins	14
VERPOORTEN Giottotorte	15



VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja

Drinks

VERPOORTEN Colada	17
VERPOORTEN Strawberry-Shots	18
VERPOORTEN Bellini	19
VERPOORTEN Pina Colada	20

Desserts

VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Joghurt-Törtchen	21
VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Waffeln mit Eiscreme	22
VERPOORTEN Pfirsich-Mascarpone Lasagne	23

Backen

VERPOORTEN Zitronenkuchen	24
VERPOORTEN KiBa-Cheesecake	25
VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Joghurt Tarte	26

Eis

VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Erdbeereis am Stiel	27
VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Softeis im Glas	28

JETZT GENUSS VERSCHENKEN

Sofort bestellen! 



**IM GESCHENKSET:
0,7 L VERPOORTEN
ORIGINAL +
2 COCKTAILSCHALEN**



**Zutaten:**

80 ml Orangensaft
 80 ml Maracujasaft
 1/4 Zitrone
 50 ml VERPOORTEN Original
 50 ml Sekt
 1 Kugel Vanilleeis

VERPOORTEN Orange Passion

1. Den VERPOORTEN Original, Sekt und die Säfte vorher kaltstellen.
2. Orangen- und Maracujasaft in ein Glas geben, Zitronensaft zufügen und gut verrühren.
3. Erst den Eierlikör, dann den Sekt hinzufügen und verrühren.
4. Mit einer Kugel Vanilleeis servieren.



Schwierigkeit: 🍹🍹🍹 Aufwand: ca. 5 Min. Portionen: 1 (350 ml)

**Zutaten:**

40 ml Wodka

20 ml VERPOORTEN Original

70 ml frisch aufgebrühter

Espresso

3 Eiswürfel

3 Kaffeebohnen

VERPOORTEN Espresso Martini

1. Eiswürfel, Wodka und frisch aufgebrühten Espresso in einen Cocktailshaker geben. Gut und stark 15 Sekunden lang schütteln. VERPOORTEN Original Eierlikör in den Shaker geben und vorsichtig umrühren. Achtung, nicht nochmal schütteln, da sonst der charakteristische Schaum zerstört wird.
2. Den VERPOORTEN Espresso Martini in ein Martinglas abseihen und die Eiswürfel hierbei im Shaker lassen. Drei Kaffeebohnen auf den Schaum geben und direkt genießen.



Schwierigkeit: 🍹🍹🍹

Aufwand: ca. 5 Min.

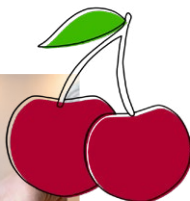
Portionen: 1

**Zutaten:**

30 ml VERPOORTEN Original
 20 ml Orangenlikör
 80 ml Bananensaft
 70 ml Kirschsafft
 2–3 Eiswürfel pro Glas

VERPOORTEN KiBa

1. Die Eiswürfel in das Glas geben. 30 ml VERPOORTEN Original Eierlikör, 20 ml Orangenlikör und 80 ml Bananensaft darüber gießen, danach verrühren.
2. 70 ml Kirschsafft vorsichtig aufschichten. Mit einem Strohalm an der inneren Glasseite entlang fahren, um den Marmoreffekt zu erzeugen.



Schwierigkeit: 🍹🍹🍹

Aufwand: ca. 5 Min.

Portionen: 1 (à 250 ml)

**Zutaten:**

4–8 cl VERPOORTEN

Original (je nach Geschmack)

Espresso

Milchschaum

Kakaopulver

VERPOORTEN Coffee Shooter

1. VERPOORTEN Original Eierlikör ins Glas füllen. Heißen Espresso oder starken Kaffee langsam über einen Löffel laufen lassen und aufschichten.
2. Mit Milchschaum toppen und nach Belieben mit Kakaopulver bestreuen.



Schwierigkeit: ☹️☹️☹️

Aufwand: ca. 5 Min.

Portionen: 1 (à 60 ml)



**Zutaten:**

800 ml Milch
 200 ml VERPOORTEN Original
 250 g Milchreis
 1 Prise Salz
 1 Pck. Vanillezucker

Für die Kirschen:

1 Glas Sauerkirschen
 (Abtropfgewicht 350 g)
 2 EL Speisestärke
 3 EL Zucker

Außerdem:

4 EL Zimt-Zucker
 VERPOORTEN Original

VERPOORTEN Milchreis

1. Für den Milchreis die Milch zusammen mit dem Vanillezucker und Salz in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie kocht. Anschließend den Reis und VERPOORTEN Original einrühren und bei leichter Hitze etwa 25–30 Minuten quellen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren.
2. Während der Milchreis gart, die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft hierbei auffangen. 4 Esslöffel des Saftes mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft zusammen mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke in den kochenden Saft einrühren, bis dieser dickflüssig wird. Anschließend die Kirschen hinzufügen und einige Minuten im angedickten Saft ziehen lassen.
3. Den fertigen Milchreis noch warm zusammen mit den Kirschen anrichten, mit Zimt-Zucker bestreuen und nach Belieben mit etwas zusätzlichem Eierlikör übergießen.



**Zutaten:**

100 ml VERPOORTEN Original
 4 EL Kokosraspeln
 200 ml Schlagsahne
 1 Pck. Vanillezucker
 1 Pck. Sahnesteif
 500 g Quark, 20 %
 50 g Zucker
 Mark von 1 Vanilleschote
 400 g Himbeeren
 200 g Raffaello-Kugeln

VERPOORTEN Himbeertraum

1. Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten und auf einem Teller auskühlen lassen. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif steifschlagen. Den Quark mit dem Zucker, Vanillemark und VERPOORTEN Original glatt verrühren. Die Sahne unterheben.
2. Abwechselnd den Quark und die Himbeeren in 4 große Gläser schichten. Mit dem Quark beginnen und den Himbeeren abschließen. Anschließend mit den Kokosraspeln bestreuen.
3. Die Raffaello-Kugeln obenauf setzen. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen lassen.





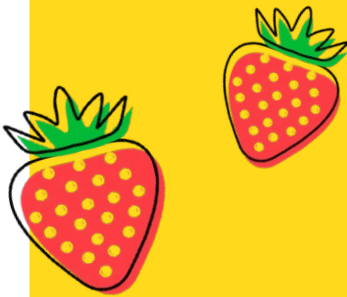
Auflaufform à 7 x 22 x 32 cm


Zutaten:

800 g Mascarpone
 500 g Magerquark
 120 g Puderzucker
 1 Pck. Vanillezucker
 400 ml Sahne
 200 g Löffelbiskuit
 150 ml kalter Espresso
 200 ml VERPOORTEN Original
 1 kg frische Erdbeeren

VERPOORTEN Erdbeer-Tiramisu

1. Mascarpone, Magerquark, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel glattrühren. Sahne steifschlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.
2. 150 ml VERPOORTEN Original und Espresso vermischen. Mit der Hälfte der Löffelbiskuits den Boden der Auflaufform auslegen und diese großzügig mit der VERPOORTEN-Espresso-Mischung tränken. Mit einem Drittel der Mascarpone-Creme bestreichen.
3. Erdbeeren waschen. Die Hälfte halbieren, auf die Creme geben und mit einem weiteren Drittel der Mascarpone-Creme bedecken.
4. Restliche Löffelbiskuit aufschichten und ebenfalls großzügig mit der Eierlikör-Espresso-Mischung tränken. Mit der verbliebenen Mascarpone-Creme bestreichen und mindestens 4 Stunden kaltstellen.
5. Vor dem Servieren restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden. Tiramisu nach Belieben mit 50 ml Eierlikör beträufeln, mit Erdbeeren bedecken und servieren.



Schwierigkeit:  Aufwand: ca. 20 Min. Wartezeit: 4 Std. Portionen: 8

DAS UPGRADE FÜR DEIN EIS



Ei, ei, ei®...

verpoorten.de



Backblech à 42 x 29 x 4 cm

Zutaten:

Für den Teig:

- 125 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Orangenlimonade (z. B. Fanta)
- 100 ml VERPOORTEN Original

Für die Creme & Füllung:

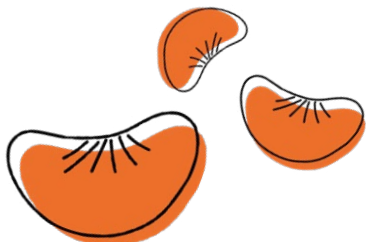
- 200 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 600 g Schmand
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 ml VERPOORTEN Original
- 3 Dosen à 175 g Mandarinen (Abtropfgewicht)

Außerdem:

- 3 EL Zimt-Zucker

VERPOORTEN Fantakuchen

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und fetten. Für den Teig die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und mit der Ei-Masse kurz zu einem glatten Teig verrühren. Orangenlimonade und VERPOORTEN Original unterrühren und auf das vorbereitete Blech streichen. 20–25 Minuten backen (Stäbchenprobe) und vollständig auskühlen lassen.
2. Für die Eierlikör-Creme Mascarpone mit der Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen. Schmand und VERPOORTEN Original kurz unterheben. Mandarinen gut abtropfen lassen und unter die Creme mengen. Creme auf dem Kuchen verteilen und glattstreichen. Mit Zimt-Zucker bestreuen und bis zum Servieren kaltstellen.



**Zutaten:**

100 g Schmand
 100 ml VERPOORTEN Original
 100 ml neutrales Pflanzenöl
 2 Eier
 300 g Mehl
 150 g Zucker
 3 TL Backpulver
 1 Pck. Vanillezucker
 100 g Schokotropfen
 zum Backen

VERPOORTEN Schokomuffins

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech fetten und bereitstellen.
2. Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Schokotropfen vermengen. Eier, Schmand, Öl und VERPOORTEN Original Eierlikör in einer separaten Schüssel verquirlen, zu den trockenen Zutaten geben und kurz zu einem glatten Teig verrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Teig direkt auf die Mulden des Muffinbleches verteilen und 25–30 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Auskühlen lassen.





ø 26er Springform

Zutaten:

- 3 Eier
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 400 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Creme für die Giottotorte:

- 250 g Giotto (oder ähnliches Haselnuss-Konfekt)
- 600 ml Schlagsahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 100 ml VERPOORTEN Original

Für die Dekoration:

- 12 Giotto-Kugeln
- 200 ml Schlagsahne
- 150 g Haselnusskrokant

VERPOORTEN Giottotorte

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren, hierbei das Eigelb nacheinander unterrühren. Eiweiß steifschlagen und unterheben. Haselnüsse mit Backpulver und Zimt mischen und vorsichtig vermengen. Den Teig in die gefettete Springform geben und etwa 30 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen.
2. Für die Creme die Giottos zerdrücken (z. B. mit einem Kartoffelstampfer oder Glas). Sahne mit Sahnesteif steifschlagen. Den VERPOORTEN Original Eierlikör und die zerdrückten Giotto-Kugeln unterrühren. Creme auf den Tortenboden streichen. Eine Stunde kaltstellen.
3. Für die Dekoration Sahne steifschlagen. Den Tortenrand dünn mit Sahne einstreichen und mit Haselnusskrokant eindecken. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und 12 Tupfen am Rand der Torte aufbringen. Die Giottos auf die Sahnetupfen platzieren. Torte mindestens eine Stunde kaltstellen und gut gekühlt servieren.



Schwierigkeit: 🍷🍷🍷 Aufwand: ca. 40 Min. Wartezeit: 3,5 Std. Portionen: 12

SONNE IM GLAS VERSCHENKEN

Jetzt bestellen! 



IM GESCHENKSET:
0,7 L VERPOORTEN
PFIRSICH-MARACUJA +
4 WAPPEGLÄSER



**Zutaten:**

6 cl VERPOORTEN
Pfirsich-Maracuja
5 cl Prosecco/Sekt
1 Kugel Kokoseis

VERPOORTEN Colada

1. Den VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja und den Sekt kaltstellen.
2. Sobald diese gut gekühlt sind, erst den Sekt, dann den Pfirsich-Maracuja Eierlikör in ein separates Glas geben und vorsichtig verrühren.
3. Die Kugel Kokoseis in das Champagner- oder Martinglas geben und die Colada hinzugießen. Mit Minze dekorieren und sofort servieren.



Schwierigkeit: 🍹🍹🍹 Aufwand: ca. 5 Min. Portionen: 1

**Zutaten:**

100 ml VERPOORTEN
Pfirsich-Maracuja
140 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker
3 EL Crushed Ice
125 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker

Für die Dekoration:

Erdbeeren

VERPOORTEN Strawberry-Shots

1. Erdbeeren klein schneiden und zusammen mit Puderzucker und Crushed Ice in einem Mixer pürieren.
2. Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und dabei 2 cl VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja langsam einfließen lassen.
3. Je 3 cl Erdbeerpüree in Schnapsgläser füllen und darauf ganz langsam 2 cl Pfirsich-Maracuja Eierlikör schichten, so gelingen die Schichten am besten.
4. Zum Abschluss die Strawberry-Shots mit einem Klecks Pfirsich-Maracuja-Sahne verfeinern und mit Erdbeerscheiben dekorieren.



**Zutaten:**

7 cl VERPOORTEN
Pfirsich-Maracuja
9 cl Prosecco/Sekt
3-4 Eiswürfel

Für die Dekoration:

Brombeeren oder
Blaubeeren am Spießchen
und eine Pfirsichspalte

VERPOORTEN Bellini

1. Sekt und VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja kaltstellen.
2. Gut gekühlten Sekt, Pfirsich-Maracuja Eierlikör und Eiswürfel in einen Mixbecher geben und verrühren, anschließend ins Sektglas durch ein Sieb gießen.
3. Mit einem Brombeer- oder Blaubeer-Spieß und einer Pfirsichspalte dekoriert servieren.



**Zutaten:**

4 cl VERPOORTEN
Pfersich-Maracuja
12 cl Ananassaft
4 cl Kokosmilch
2 cl Rum
2 cl Sahne
4–6 Eiswürfel

Für die Dekoration:

Ananas und Kokosraspel

VERPOORTEN Pina Colada

1. Das Cocktailglas kopfüber leicht mit dem Rand in etwas Ananassaft und anschließend in Kokosraspel tunken, sodass ein Kokos-Rand entsteht. Zur Seite stellen.
2. Die Hälfte der Eiswürfel in einen Cocktail-Shaker geben. VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja, Ananassaft, Kokosmilch, Rum und Sahne in den Shaker geben, verschließen und kräftig schütteln.
3. Die restlichen Eiswürfel in das Cocktailglas geben und den VERPOORTEN Pina Colada eingießen. Das Glas mit einem kleinen Ananas-Dreieck dekorieren.





6 Dessertringe à ø 8 cm

Zutaten:

Für den Boden:

150 g Butterkekse
100 g Butter, geschmolzen
100 g weiße Schokolade,
geschmolzen

Für die Creme:

300 g Mascarpone
400 ml Sahne
2 Pck. Vanillezucker
150 g Joghurt
50 ml Maracujasaft
8 Blatt Gelatine
100 ml VERPOORTEN
Pfirsich-Maracuja

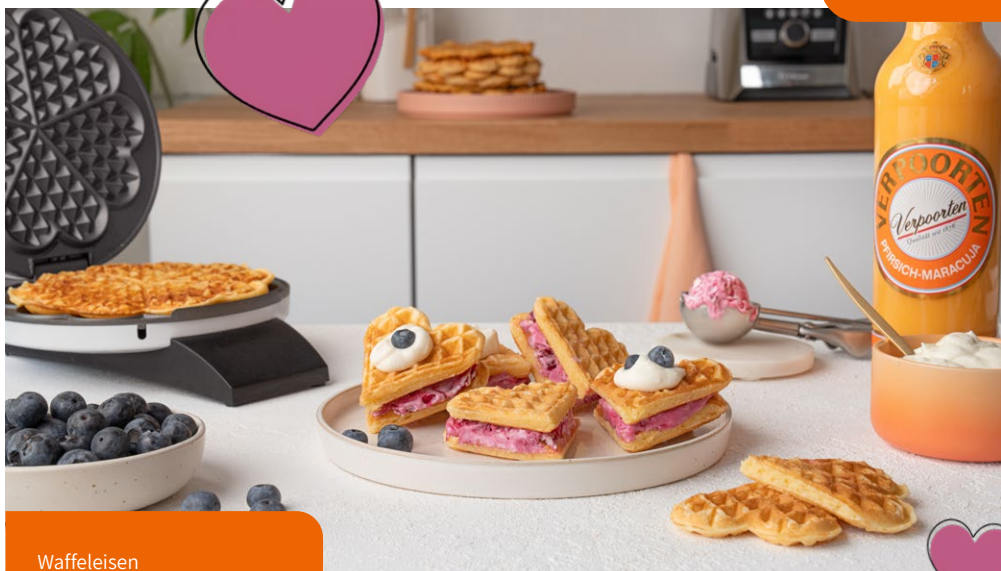
Für den Fruchtspiegel:

250 ml Maracujasaft
150 ml VERPOORTEN
Pfirsich-Maracuja
5 Blatt Gelatine
2 frische Maracujas

VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Joghurt-Törtchen

1. Für den Keksboden Butterkekse zerbröseln und mit geschmolzener Butter und weißer Schokolade vermengen. Dessertringe auf einen leicht bemehlten oder mit Backpapier belegten Teller setzen und Keksboden hineindrücken. Anschließend kaltstellen.
2. Für die Creme Gelatine einweichen. Mascarpone, Sahne und Vanillezucker in eine Schüssel geben und steifschlagen. Joghurt untermengen. Maracujasaft leicht erwärmen und ausgedrückte Gelatine hierin auflösen. VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja zügig unterrühren. Zuerst einige Löffel der Mascarpone-Creme mit der VERPOORTEN-Mischung vermengen, um die Temperatur anzugleichen, dann diese Mischung zur restlichen Mascarpone-Creme geben und zügig unterheben. Creme auf die Dessertringe verteilen und ca. 2 Stunden kaltstellen, bis die Masse geliert ist.
3. Für den Fruchtspiegel Gelatine einweichen. 100 ml des Maracujasaftes leicht erwärmen und ausgedrückte Gelatine hierin auflösen. Restlichen Maracujasaft und Pfirsich-Maracuja Eierlikör hinzugeben und verrühren. Auf die Törtchen verteilen und weitere 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit frischen Maracujas bestreichen.





Waffeleisen

Zutaten:

Für die Waffeln:

150 ml VERPOORTEN

Pfirsich-Maracuja

100 g Butter

100 g Zucker

4 Eier

375 g Mehl

1 Msp. Natron

250 ml Buttermilch

Öl für das Waffeleisen

Optional für die

Eierlikör-Sahne:

200 ml Sahne

40 ml VERPOORTEN

Pfirsich-Maracuja

Für die Füllung:

Amarena-Eis

Blaubeeren

VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Waffeln mit Eiscreme

1. Für die Waffeln die weiche Butter und den Zucker gut schaumig schlagen. Eier und VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja nacheinander unterrühren. Die Buttermilch ebenfalls unterrühren.
2. Das Mehl mit dem Natron mischen, mit einem Schneebesen unterheben. Das Waffeleisen vorheizen, mit etwas Öl auspinseln und die Waffeln nacheinander darin ausbacken. Abkühlen lassen.
3. Optional: Für die Eierlikör-Sahne Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und dabei 4 cl VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja langsam einfließen lassen.
4. Die Waffeln in einzelne Herzchen teilen. Je einen guten Esslöffel Amarena-Eis zwischen zwei Waffel-Herzchen geben und leicht zusammendrücken. Ggf. mit einem Teelöffel das Eis am Rand der Waffeln glätten. Die Eiswaffeln nun entweder direkt pur oder noch mit einem Klecks Eierlikör-Sahne und Blaubeeren genießen.





Auflaufform 22x30 cm

Zutaten:

Für den Keksboden:

300 g Butterkekse
180 g flüssige Butter

Für die Füllung:

200 ml Sahne
800 g Mascarpone
100 g Zucker
60 g Saure Sahne
2 TL Zitronensaft
1 Pck. Vanillezucker

Für die Pfirsich-Maracuja-
Schicht:

2 Pck. Vanillepuddingpulver
550 ml Pfirsichsaft
250 ml VERPOORTEN
Pfirsich-Maracuja

Außerdem:

100 g Butterkekse für
das Topping

VERPOORTEN Pfirsich-Mascarpone Lasagne

1. Auflaufform mit Backpapier auslegen. Butterkekse fein zerkrümeln. Mit geschmolzener Butter vermengen und in die Auflaufform geben. Mit einem Löffel gut andrücken, sodass ein Boden entsteht. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit aus Puddingpulver, Pfirsichsaft und VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja nach Packungsangabe einen Pudding kochen. Mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abdecken und ca. eine Stunde auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Für die Füllung die Sahne steifschlagen. Mascarpone und Zucker bei mittlerer Geschwindigkeit cremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit saurer Sahne, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Die Sahne unterheben. Die Hälfte der Masse auf den vorbereiteten Keksboden geben und ca. 30 Minuten kaltstellen, bis die Schicht etwas fest geworden ist.
4. Pudding nochmal gut durchrühren und gleichmäßig in der Form verteilen. Erneut 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die restliche Creme auf dem Pudding verteilen, glattstreichen und für mindestens 6 Stunden im Kühlschrank vollständig fest werden lassen. Vor dem Servieren mit den restlichen zerkrümelten Butterkeksen bestreuen.





Kastenform 30 cm

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier

200 g Zucker

120 g griechischer Joghurt

100 ml VERPOORTEN

Pfirsich-Maracuja

80 ml Sonnenblumenöl

3 EL geriebene Zitronenschale
(ca. 2–3 Zitronen)

Saft von 1 Zitrone

240 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

Für den Guss:

150 g Puderzucker

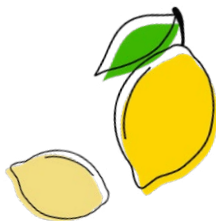
2–3 EL VERPOORTEN

Pfirsich-Maracuja (je nach
gewünschter Dicke)

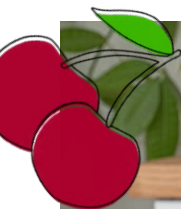
30 g gehackte Pistazien

VERPOORTEN Zitronenkuchen

1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eier, Zucker, Joghurt und die VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja in eine Rührschüssel geben und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Öl, Zitronenschale und Zitronensaft unter Rühren hinzugeben.
3. Mehl, Backpulver und Salz vermengen und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Teig in eine gefettete Kastenform füllen und glattstreichen. Kuchen im Ofen für mindestens 50 Minuten backen. Nach 30–40 Minuten mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Kuchen vollständig auskühlen lassen.
4. Für den Guss Puderzucker und Pfirsich-Maracuja Eierlikör zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und genießen.



Schwierigkeit: 🍳🍳🍳 Aufwand: ca. 1,5 Std. Wartezeit: 1,5 Std. Portionen: ca. 10



Ohne Backen

ø 24er Springform

Zutaten:

Für den Boden:

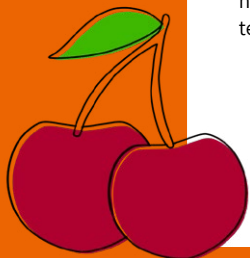
- 100 g Butter
- 150 g Löffelbiskuits

Für die Cheesecake-Creme:

- 8 Blatt Gelatine
- 400 g Sahne
- 300 g Mascarpone
- 300 g Frischkäse
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 30 g Zucker
- 200 ml VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja
- 2 Bananen (ca. 350 g)
- 400 g Kirschen
- 320 ml Kirschsafte
- 25 g Speisestärke

VERPOORTEN KiBa-Cheesecake

1. Springform mit Backpapier auslegen. Für den Boden des KiBa-Cheesecakes die Löffelbiskuit zerbröseln. Butter schmelzen, unterrühren und den Teig in die Springform geben. Mit einem Löffel verteilen, flachdrücken und kaltstellen.
2. Gelatine einweichen. Sahne steifschlagen. Mascarpone, Frischkäse, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät glattrühren. 150 ml VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja ebenfalls unterrühren. 50 ml Pfirsich-Maracuja Eierlkör ganz leicht erwärmen und Gelatine hierin auflösen. Einige Löffel der Creme zum Temperaturgleich mit der Gelatine verrühren, zur restlichen Masse in die Schüssel geben und unterrühren. Sahne zügig unterheben. Bananen in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Cheesecake-Creme in die Form geben. Zwei Stunden kaltstellen.
3. Kirschen entsteinen. Kirschsafte erwärmen. Ein wenig Kirschsafte mit der Speisestärke vermengen und unter ständigem Rühren zum restlichen Saft geben. Kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Kirschen unterheben und ca. eine halbe Stunde auskühlen lassen. Auf der Torte verteilen und den fertigen Cheesecake weitere zwei Stunden kaltstellen.



Schwierigkeit: 🍴🍴🍴 Aufwand: ca. 45 Min. Wartezeit: 4,5 Std. Portionen: ca. 12



ø 28er Tarteform

Zutaten:

Für den Boden:

225 g Mehl
85 g Puderzucker
125 g kalte Butter
30 g gemahlene Mandeln
Prise Salz
1 Ei

Für die Creme:

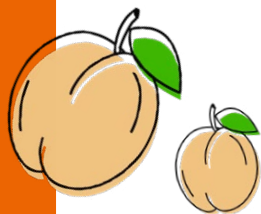
100 g Joghurt
200 g Schmand
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
3 EL Puderzucker
Etwas Zitronenabrieb
200 ml VERPOORTEN
Pflirsich-Maracuja
9 Blatt Gelatine
300 g Sahne

Für die Dekoration:

1 Pfirsich
70 g kleine Erdbeeren

VERPOORTEN Pflirsich-Maracuja Joghurt Tarte

1. Für den Boden Mehl, Puderzucker, Butter, Mandeln, Salz und das Ei zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 20 Minuten kaltstellen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig ausrollen, eine gefettete Tarteform damit auslegen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. 20 Minuten backen und auskühlen lassen.
2. Für die Pflirsich-Maracuja-Joghurt-Creme Joghurt, Schmand, Bourbon-Vanillezucker, Puderzucker und Zitronenabrieb glatt rühren. Gelatine einweichen. VERPOORTEN Pflirsich-Maracuja in einem Topf erwärmen (nicht kochen), vom Herd nehmen und Gelatine hierin auflösen. Einige Löffel Joghurtcreme mit der Gelatine vermengen, damit sich die Temperatur angleicht. Die Gelatine dann zur restlichen Creme geben und zügig unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in die ausgekühlte Tarte geben und glattstreichen. 4 Stunden kaltstellen.
3. Vor dem Servieren Pflirsich in dünne Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Erdbeeren dekorieren.



Schwierigkeit:  Aufwand: ca. 35 Min. Wartezeit: ca. 5 Std. Portionen: ca. 12



10 Eis-Stiele

Zutaten:

200 ml Sahne
 1 Pck. Vanillezucker
 Abrieb einer 1/2 Zitrone
 200 g griechischer Joghurt
 100 ml VERPOORTEN
 Pfirsich-Maracuja
 300 g Erdbeeren
 10–20 g Puderzucker
 (je nach Geschmack)
 300 g Pfirsiche (Frisch oder
 aus der Dose)

VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Erdbeereis am Stiel

1. Sahne mit Vanillezucker steifschlagen. Zitronenabrieb, griechischen Joghurt und VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Eierlikör unterrühren.
2. Erdbeeren mit Puderzucker und Pfirsiche getrennt voneinander pürieren. Je 2 TL eines Fruchtpürees abwechselnd mit 2 TL der Sahne-Joghurt-Masse in 10 Silikon-Eisförmchen (à ca. 125 ml) schichten. Mit einem langen Holzstäbchen die Schichten von unten nach oben durchziehen, sodass sich diese ein wenig vermischen. Eisstiele in die Förmchen drücken und Eis für mindestens für 6 Stunden, am besten über Nacht einfrieren.



Schwierigkeit: 🍷🍷🍷 Aufwand: ca. 30 Min. Wartezeit: 6 Std. Portionen: 10



Eismaschine

Zutaten:

12 Mini-Honigwaffeln

Für das Topping:

250 g Pfirsiche
 100 ml VERPOORTEN
 Pfirsich-Maracuja
 50 ml Maracujasaft
 1 EL Puddingpulver (Vanille
 oder Sahne)
 1–2 frische Maracujas
 (Je nach Geschmack)

Für das Softeis:

4 Eigelbe
 2 Pck. Vanillezucker
 300 ml Sahne
 100 ml Milch
 100 ml VERPOORTEN
 Pfirsich-Maracuja

VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Softeis im Glas

1. Pfirsiche mit VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja in ein Gefäß geben und pürieren. Maracujasaft und Puddingpulver verrühren und zusammen mit dem Pfirsich-Püree in einen Topf geben. Unter Rühren kurz aufkochen. Maracujas halbieren. Die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und unter die noch heiße Masse rühren. Topping in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.
2. Für das Pfirsich-Maracuja-Softeis Eigelbe und Vanillezucker cremig rühren. Sahne hinzugeben und 5 Minuten schaumig schlagen. Milch und Pfirsich-Maracuja Eierlikör unterrühren. Masse in Eismaschine nach Anleitung zubereiten, bis es eine Softeis-Konsistenz bekommt.
3. In kleine Gläschen (à 160 ml) je eine Mini-Honigwaffel bröseln. Softeis noch einmal kräftig durchrühren und auf die Gläser verteilen. Mit dem Pfirsich-Maracuja-Topping bedecken und mit einer Mini-Honigwaffel dekorieren.



Schwierigkeit: 🍌🍌🍌 Aufwand: ca. 30 Min. Wartezeit: 1,5 Std. Portionen: 6 (à 160 ml)

