

VERPOORTEN STRAWBERRY SHOOTER

Zutaten

für 4 Longdrinkgläser:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

450 g frische Erdbeeren

30 g Puderzucker

250 g Vollmilchjoghurt



Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, vier große Erdbeeren beiseite legen. Restliche Erdbeeren putzen, vierteln und mit Puderzucker gemeinsam pürieren.
2. 250 ml Erdbeerpüree beiseite stellen, den Rest mit Vollmilchjoghurt und 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Vier Longdrinkgläser bereitstellen und den restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darauf verteilen.
3. Erdbeer-Joghurt-Mischung langsam über einen Löffel darüberschichten. In einer dritten Schicht das Erdbeerpüree vorsichtig darübergeben und mit den restlichen Erdbeeren garniert servieren.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN STRAWBERRY SHOOTER](#)

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