Schweden-Becher

Das Rezept von dem Schweden-Becher stammt von 1952 aus Berlin und ist auch heute noch in vieler Munde.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Glas	Apfelmus
1 Packung	Vanilleeis
200 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Vanillezucker
4 Stk.	Hohlhippen
Nach Belieben	Schokolade (Dekor-Blätter, Schokoraspeln, Schokostreusel etc.)
Nach Belieben	Eierlikör

Zubereitung

1. Für den **Schweden-Becher** zuerst das Schlagobers mit beliebig viel Vanillezucker steif schlagen.

2. Dann nach Belieben Apfelmus auf die Gläser oder Schälchen verteilen.

3. Danach 2 Kugeln Vanilleeis in jedes Glas/Schälchen geben.

4. Jetzt das Schlagobers auf das Eis dressieren und mit Eierlikör übergießen. Letztendlich das Eis mit einer Hohlhippe und Schokolade dekorieren und sofort servieren.

Tipp

Sollten Kinder den Schweden-Becher mitessen, bitte den Eierlikör durch eine Vanillesauce ersetzen.