

VERPOORTEN Weihnachtscreme mit Spekulatius-Krokant

Zutaten

winterliche Rezept-Ideen mit Eierlikör - Dessertwettbewerb Homeparty Winter 2010 "C.N. - VERPOORTEN Weihnachtscreme mit Spekulatius-Krokant"



4 - 6 Gläser:

200 g Spekulatius
4 Esslöffel Butter
4 Esslöffel Zucker

1 Vanilleschote
500 g Quark
4 Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
6 - 8 Esslöffel Zucker (nach süßer Vorliebe)
200g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, etwas Schlagsahne Schokostreusel

Zubereitung

Spekulatius in einen Plastikbeutel geben und gut zerbröseln. Butter und Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Sehr schnell die Spekulatiusbrösel einrühren und die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und erkalten lassen. Achtung, die Masse ist sehr heiß. Wenn die Masse kalt ist, das Krokant nochmals grob zerbröseln.

Vanilleschote aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herausschaben. Zusammen mit dem Zucker und dem Quark und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät gut glatt rühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Quarksahne-Masse abwechselnd mit Krokant und etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in Gläser schichten, oben mit Krokantstreuseln und Schokostreuseln abschließen und mit Sahne dekorieren.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Weihnachtscreme mit Spekulatius-Krokant](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (12/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de