

# Eierlikör-Spätzle aus der Mikrowelle "VERPOORTEN-Mohn-Spätzle" (Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher)

## Zutaten

Eierlikör-Mohn-Spätzle vom Konditoren-Weltmeister Manfred Bacher "VERPOORTEN-Mohn-Spätzle" (aus der Mikrowelle)

(für ca. 10 Dessertförmchen je ca. 80ml)

Zutaten VERPOORTEN - Mohn - Spätzle:

150 g Weizenmehl Type 405

125 g Magerquark

2 Eier

50 ml Milch (lauwarm)

1 Prise Salz

100 g Mohnmasse

1 Flasche VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Belieben

etwas Butter zum Ausstreichen der Förmchen

einige Früchte zum Garnieren



## Zubereitung

Alle Zutaten (bis auf die Mohnmasse und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör) in einer Rührschüssel zu einem zähen Teig verschlagen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend nochmals kräftig durchschlagen und mit einem Spätzle-Hobel den Teig in kochendes Salzwasser einhobeln. Spätzle aufkochen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel die Quarkspätzle abschöpfen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Mohnmasse mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einem zähen Brei verrühren. Die abgetropften Quarkspätzle mit der Mohn-Eierlikörmasse verrühren. Mohnspätzle in ein kleines, mikrowellengeeignetes Förmchen füllen (Förmchen vorher mit Butter ausstreichen) und bei ca. 800 Watt ca. 2 Minuten in der Mikrowelle garen.

Die Mohnspätzle in den Förmchen kurz stehen lassen und den Garvorgang in der Mikrowelle nochmals wiederholen. Wenn die fertig gegarte Masse leicht abgekühlt ist, die Mohnspätzle auf einen Teller stürzen und mit Früchten und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör garnieren.

Am besten schmeckt das außergewöhnliche Eierlikör-Dessert, wenn es lauwarm serviert wird.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Spätzle aus der Mikrowelle "VERPOORTEN-Mohn-Spätzle" \(Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher\)](#)