

Orpheus Traum mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

- 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 500 g Sahnequark
- 1 Glas Kirschen (abgetropft)
- 3 Pkg Vanillezucker
- 500 ml Sahne
- 2 Pkg Sahnesteif
- 2 Ei Milch
- 200 g Schoko-Knuspermüsli



Zubereitung

Den Sahnequark mit dem Vanillezucker und etwas Milch cremig rühren. Die Quarkcreme in eine Glasschale füllen. Die abgetropften Kirschen über die Quarkcreme geben. Danach beides mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör begießen. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und über den Eierlikör geben.

Das Eierlikördessert in den Kühlschrank stellen und mehrere Stunden - am besten über Nacht - ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Knusper-Schoko-Müsli überstreuen.

[Link zum Rezept: Orpheus Traum mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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