

Sahne-Fruchtquark mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

1 große Pkg Magerquark

1/4 l Milch

1/2 Pkg Vanillinzucker

Früchte nach Belieben

1 Schuß VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die Sahne steif schlagen, den Quark mit der Milch verrühren, bis er die richtige cremige Konsistenz bekommt. Danach den Quark mit Vanillinzucker süßen und die steif geschlagene Sahne hinein verrühren. Früchte der Saison (hatte gerade Kiwi und Clementinen da), ganz nach Geschmack zufügen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Die Sahne 20 Minuten vor dem Schlagen ins Eisfach geben, dann gelingt es auf jeden Fall

[Link zum Rezept: Sahne-Fruchtquark 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