

Frühlingshaftes VERPOORTEN-Erdbeer-Rhabarber-Schichtdessert

Zutaten

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g frischen Rhabarber
250 g frische Erdbeeren
ca. 150 ml Erdbeersaft
4 TI Zucker
Mark einer 1/2 Vanilleschote
1 TI Speisestärke
250 g Magerquark
100 g Naturjoghurt
150 ml Sahne
2 TI Puderzucker
ca. 100 g Eierplätzchen



Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
2. Ca. 125 ml Erdbeersaft, Zucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Rhabarber dazugeben und ca. 10 Minuten garen. Den restlichen Erdbeersaft mit der Speisestärke glatrühren, unter den Rhabarber rühren, aufkochen und abkühlen lassen.
3. Quark und Joghurt mit dem Schneebesen in einer Schüssel glatrühren. Sahne und Puderzucker steif schlagen und vorsichtig unter die Quark-Joghurtmasse heben.
4. Erdbeeren waschen, putzen (vier schöne Erdbeeren für die Deko beiseite legen) und in vierteln, je nach Größe evtl. achteln.
5. Die Eierplätzchen in eine Gefriertüte geben (vier Plätzchen für die Deko beiseite legen), verschließen und mit dem Wellholz darüberrollen bis die Plätzchen grob zerkleinert sind.
6. Vier Dessertgläser mit einer Schicht Plätzchenstücken auslegen. Kompott, Quarkcreme (ca. vier EL davon zurückbehalten) und Erdbeerstückchen einschichten und ca. 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber träufeln. Je nach Größe der Gläser die Reihenfolge wiederholen.
7. Ca. 30 Minuten kaltstellen.
8. Unmittelbar vor dem Servieren mit jeweils einem ganzen Eierplätzchen abschließen. Jedes Glas mit einem Kleks Quarkmasse, der Erdbeere und ca. einem TI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör garnieren.

Leser-Tipp

Der Erdbeersaft kann auch gut mit Apfelsaft ersetzt werden; die Eierplätzchen mit Löffelbiskuits.
Gewinner Rezept Rezeptwettbewerb "Die schönsten Frühlingsrezepte mit VERPOORTEN"

[Link zum Rezept: Frühlingshaftes VERPOORTEN-Erdbeer-Rhabarber-Schichtdessert](#)

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