

Oster-Eierlikörcreme "Beschwipstes Oster-Häschen im Glas"

Zutaten

250 g Quark
1/8 l Milch
1 Pkg Vanillezucker
50 g Zucker
1 Pkg Himbeeren
8 Löffelbiskuits
einen Schuss (oder auch zwei) VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Milch und Quark verrühren. Aufgetaute Himbeeren, Vanillezucker und Zucker und den VERPOORTEN ORIGINAL Likör untermengen. Die steif geschlagene Sahne unterheben. Die gut gekühlte Eierlikörcreme in kleine Gläser füllen und je 2 Löffelbiskuits schräg als Hasenohren hineinstecken.

Leser-Tipp

Anstelle der Himbeeren kann man auch Erdbeeren oder sein Lieblingsobst nehmen. Aus den Löffelbiskuits kann man prima den Boden machen, die Eierlikörcreme oben drauf und über Nacht in den Kühlschrank.

[Link zum Rezept: Oster-Eierlikörcreme "Beschwipstes Oster-Häschen im Glas"](#)