

# Verpoorten Eierlikörcreme mit Erdbeeren und Schoko-Crossies

## Zutaten

für die Crossies:

- 25 g Mandelstifte
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Vollmilchkuvertüre
- 40 g Cornflakes

für die marinierten Erdbeeren

- 500 g Erdbeeren
- 5 El Orangensaft (oder einen Saft nach Wahl)
- 1/2 TI fein abgeriebene Bio-Zitronenschale ( ich habe meine von meinem Zitronenbaum)
- 2 El Zitronensaft
- 3 El Puderzucker

für die Eierlikörcreme

- 0,1 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1/2 Vanilleschote
- 45 g Zucker
- 250 g Speisequark
- 150 ml Schlagsahne

## Zubereitung

1. Für die Crossies Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zartbitter und Vollmilchkuvertüre hacken, gemischt in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mandelstifte und Cornflakes untermischen. Masse auf Backpapier (ca 20x20 cm) verstreichen, kalt stellen.
2. Erdbeeren waschen und in dünne Scheiben schneiden. Orangensaft mit Zitronenschale, -saft und Puderzucker verrühren. Vorsichtig mit den Erdbeeren mischen und 20 min. marinieren.
3. Vanilleschote längs einritzen, das Mark herauskratzen. Verpoorten, Vanillemark, Zucker und Quark verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Erdbeeren mit Crossies und Eierlikörcreme in Gläser geschichtet servieren.

## Leser-Tipp

Zu den marinierten Erdbeeren kann man auch noch Minze und Basilikum geben. Exotisch wird es mit Kardamon!



Link zum Rezept: [Verpoorten Eierlikörcreme mit Erdbeeren und Schoko-Crossies](#)