

# Erdbeer-Holunderblüten-Sorbet und Eierlikör-Cupcake mit Erdbeer-Creme

## Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

Für das Erdbeer-Holunderblüten-Sorbet:

550 g Erdbeeren

125 ml Holunderblütensirup

1 – 2 Tl Zitronensaft von einer Bio-Zitrone

½ - 1 Tl fein abgeriebene Schale von einer unbehandelten Bio-Zitrone

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Cupcakes (für 6 Stück)

70 g Mehl

¼ Pkg Backpulver

1 Ei

50 g Zucker

60 g Butter

70 ml Verpoorten Original Eierlikör

6 Backpapierförmchen (Farbwahl nach Wunsch)

Für die Erdbeer-Creme (für 6 Cupcakes):

60 g Puderzucker

35 g Butter (zimmerwarm)

85 g Frischkäse

50 g Erdbeeren

1 – 2 Tl Zitronensaft von einer Bio-Zitrone

200 ml Sahne

1 Pkg Sahnesteif

Für die Dekoration:

Einige Duftgeranien-Blüten



## Zubereitung

Für das Erdbeer-Holunderblüten-Sorbet die Erdbeeren klein schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab die Erdbeeren sehr fein pürieren. Dabei den Holunderblütensirup hinzugießen. Mit Zitronensaft und –schale abschmecken. Die Masse in eine Metallschale geben. Für 4 Stunden in das Gefrierfach geben. Dabei das Sorbet alle 30 Minuten mit einem Schneebesen gut durchrühren.

In der Zwischenzeit die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Cupcakes backen. Den Elektro-Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Papierförmchen in die Vertiefungen eines Muffinbleches setzen. Das Ei schaumig schlagen. Butter und Zucker hinzugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen. Die Mehlmischung zügig zu der Ei-Zucker-Mischung geben und mit dem Handmixer verquirlen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und alles gut miteinander vermischen. Den

[Link zum Rezept: Erdbeer-Holunderblüten-Sorbet und Eierlikör-Cupcake mit Erdbeer-Creme](#)

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

# Erdbeer-Holunderblüten-Sorbet und Eierlikör-Cupcake mit Erdbeer-Creme

Teig in die Förmchen füllen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen. Die Eierlikör-Cupcakes im Blech 5 Minuten ruhen lassen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Erdbeer-Creme Erdbeeren waschen und putzen Vier schöne Erdbeeren zur Seite legen. Feingesiebten Puderzucker mit Butter und Frischkäse mit dem Handmixgerät zu einer glatten Creme verrühren. Erdbeeren pürieren und in die Butter-Frischkäse-Creme rühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Anschließend für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die gekühlte Creme heben. Die Erdbeer-Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle oder mit einem Löffel auf die gut abgekühlten Cupcakes geben. Je eine Duftgeranien-Blüte auf die Creme legen.

Das Erdbeer-Holunderblüten-Sorbet aus dem Gefrierfach nehmen, in kleine Schälchen füllen. Je eine Erdbeeren auf das Sorbet legen.

Anrichten:

Auf den Rand der 4 Dessertteller mit dem Spritzbeutel kleine Punkte der Erdbeer-Creme setzen. Je eine Duftgeranienblüte vorn auf den Teller legen. Eierlikör-Cupcake mit der Erdbeer-Creme rechts auf den Teller stellen. Je ein Schälchen mit dem Erdbeer-Holunderblüten-Sorbet neben das Eierlikör-Cupcake setzen.

## Leser-Tipp

Rezepte für Cupcakes sind üblicherweise für ein Blech für 12 Muffins gedacht. Um einen zu großen Rest von Cupcakes zu vermeiden, habe ich die Zutaten auf die Hälfte reduziert. Die Zutaten für die Erdbeer-Creme sind somit auch für 6 Eierlikör-Cupcakes berechnet. Die zwei restlichen Eierlikör-Cupcakes können anderweitig verwendet werden.

Die Angaben für Zitronensaft- und schale für das Erdbeer-Holunderblütensorbet sind Zirka-Angaben. Die zu verwendete Menge hängt vom jeweiligen Süße-Grad der Erdbeeren und des Holunderblütensirups ab.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Holunderblüten-Sorbet und Eierlikör-Cupcake mit Erdbeer-Creme](#)