

geschichtete Verpoorten-Cremespeise mit Haferflockenknusper und Cranberries

Zutaten

Eierlikördesserts für 6 Personen:

für den Haferflockenknusper:

150 g kernige Haferflocken

100 g Zucker

120 g Butter

1 bis 2 TL Zimt

für die Verpoorten Eierlikör-Creme:

500 g Mascarpone

500 g Magerquark

4 bis 6 EL Zucker (nach Geschmack)

einige Spritzer frischer Zitronensaft

Mark einer Vanilleschote

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

120 g getrocknete Cranberries



Zubereitung

Die Butter in einem Topf schmelzen. Haferflocken, Zucker und Zimt miteinander mischen und gut in der Butter verrühren. Den Backofen auf ca. 150°C Umluft vorheizen. Die Haferflockenmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im Ofen ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig ist. Dann das Blech herausnehmen und die Haferflockenmasse erkalten lassen.

Die Zutaten für die Creme miteinander verrühren. Die Menge des Zuckers und des Zitronensaftes richtet sich nach eurem eigenen Geschmack.

Dann die Creme schichtweise mit den nun kalten und nun sehr knusprigen Haferflocken und den Cranberries in Gläser schichten und servieren.

Wenn die Cranberries zu groß sind, können sie sehr gut kleingehackt werden.

Die Cremespeise sollte erst an dem Tag geschichtet werden, an dem sie gegessen wird, damit der Haferflockenknusper auch wirklich beim Essen noch knusprig ist.

Leser-Tipp

Das ist eigentlich eine sehr einfache Cremespeise aber in der Kombination mit den knusprigen Haferflocken und den leckeren Cranberries super lecker. Natürlich könnt ihr auch andere Trockenfrüchte oder Fruchtgemische verwenden. Die einzelnen

[Link zum Rezept: geschichtete Verpoorten-Cremespeise mit Haferflockenknusper und Cranberries](#)

geschichtete Verpoorten-Cremespeise mit Haferflockenknusper und Cranberries

Komponenten lassen sich toll vorbereiten, so dass die Cremespeise bei Bedarf auch ohne Probleme bereits einen Tag vorher vorbereitet werden kann.

[Link zum Rezept: geschichtete Verpoorten-Cremespeise mit Haferflockenknusper und Cranberries](#)

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