

# Gebackenes Quarkdessert mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 6 Portionen selbstgebackenes Eierlikör-Quark-Dessert:

2 Eier

50 g Zucker

1 Pkg Vanillin-Zucker

1 gehäufter El Stärkemehl

500 g Magerquark

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g gehackte Mandeln

50 bis 60 g Rumrosinen

6 Flöckchen Butter



Ein wenig Pflanzenfett, um die Back-Förmchen damit auszustreichen

Backform: Soufflé-Förmchen

## Zubereitung

Sechs Soufflé-Förmchen (oder andere kleine Auflaufförmchen) mit dem Pflanzenöl ausstreichen. Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Erst das Stärkemehl und dann den Quark und zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Diese Mischung gleichmäßig in die Soufflé-Förmchen füllen. Mit den gehackten Mandeln und den Rumrosinen bestreuen und diese eventuell leicht eindrücken bzw. in die Masse einarbeiten. Dann die Back-Förmchen im Ofen ca. 30 bis 40 Minuten backen. Dabei aber darauf achten, dass Mandeln und Rosinen nicht zu dunkel werden. Bei Bedarf abdecken!

## Leser-Tipp

Das selbstgebackene Eierlikör-Quark-Dessert am besten gleich nach dem Backen noch warm servieren. Da es von der Konsistenz einem Soufflé entspricht, fällt es nach einiger Zeit leicht zusammen.

[Link zum Rezept: Gebackenes Quarkdessert mit Verpoorten Original Eierlikör](#)