

Frühlingsrezept mit Eierlikör "Rhabarber-Eierlikör-Mousse"

Zutaten

Frühlingshaftes Eierlikördessert für 4 Personen:

500 g Rhabarber
125 g Zucker
Mark von einer Vanilleschote
4 Blatt Gelatine
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 ml Sahne



Zubereitung

Rhabarber schälen, für die spätere Deko eine Stange in sehr dünne Streifen schneiden. Restlichen Rhabarber grob zerkleinern und zusammen mit Zucker und Vanille sehr weich dünsten. Aus dem entstandenen Sud heben, fein pürieren und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Jetzt die Rhabarberstreifen in den Sud geben und 1-2 Minuten dünsten, heraus nehmen und einzeln auf Küchenkrepp erkalten lassen. (Wer möchte, kann den Sud sirupartig einkochen und damit später die Mousse überstreichen.)

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, tropfnass in einen Topf geben, auf kleiner Hitze (oder in der Mikrowelle) vollständig auflösen und in das abgekühlte Fruchtpüree rühren. Die Sahne steif schlagen, ebenfalls unterheben. Eierlikör-Mousse in Förmchen oder Dessertringe füllen, 2 Stunden kalt stellen und für die Deko mit den Rhabarberstreifen belegen und umwickeln. Für einen schönen Glanz mit dem Sirup bestreichen.

Leser-Tipp

Servieren Sie auch gerne eine Vanillesoße (abgeschmeckt mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör) dazu.

[Link zum Rezept: Frühlingsrezept mit Eierlikör "Rhabarber-Eierlikör-Mousse"](#)