

OSTERHASEInuss-Creme mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für vier Portionen Eierlikördessert:

- 100 g Haselnüsse
- 350 g Quark (40%)
- 250 g Schlagsahne
- 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 EL Puderzucker
- 3 EL Kakaogetränk-Pulver
- 8 Löffelbiskuits
- 8 Mini-Schokolinsen
- ca. 4 T. Hagelzucker



Zubereitung

Die Haselnüsse sehr fein mit der Küchenmaschine oder Mandelmühle mahlen. Mit dem Kakaopulver und dem Puderzucker vermengen. Den Quark und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und glattrühren. Die Sahne steif schlagen. Unter die Creme heben (ca. 4 EL der Sahne für die Deko (Hasengesicht) übrig lassen!).

Die Eierlikör-Haselnuss-Creme auf vier Schälchen verteilen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und mit dünner Rundtülle ein Hasengesicht auf jedes Schälchen malen. Dieses mit den Schokolinsen (Pupillen) und dem Hagelzucker (Barthaare) dekorieren. Zum Schluss jeweils zwei Löffelbiskuits als Ohren auf die Creme platzieren.

Leser-Tipp

Für eine ganz glatte Eierlikörcreme, kann anstelle der gemahlene Haselnüsse und des Puderzuckers auch 1-2 EL Haselnuss-Sirup und 100g mehr Quark verwendet werden.

[Link zum Rezept: OSTERHASEInuss-Creme mit Verpoorten Original Eierlikör](#)