

# cremig-fruchtige Eierlikör-Quarktörtchen mit Verpoorten Original

## Zutaten

für 2 Eierlikör-Desserts mit Himbeeren:

100 g Vollkorn-Butterkeks

40 g Butter

250 g 40% Speisequark

50 ml Milch

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

2 Eier

150 g Himbeeren

1 TI Zitronensaft

2 EI Puderzucker

1 EI Himbeergeist

2 EI Wasser

1 1/2 TI klarer Tortenguss

einige Himbeeren und etwas Puderzucker zur Dekoration

2 Garnieringe mit Durchmesser von ca 7,5 cm

## Zubereitung

Vollkornbutterkekse fein zerbröseln und mit weicher Butter vermischen. Garnieringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Das Keks/ Butter-gemisch als Törtchenboden in die Garnieringe füllen und andrücken. Den Speisequark mit Zucker und Vanillezucker vermischen. Die Eier trennen. 1/3 des Speisequark mit den 2 Eigelb und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren, die restlichen 2/3 mit Milch und Eiweiß aufschlagen.

Danach zuerst die Quarkcreme mit Milch in die Garnieringe füllen und anschließend die Eierlikörcreme darüber geben. Im Backofen bei 130°C ca 30 Minuten langsam durchbacken, anschließend auskühlen und lassen und vorsichtig aus dem Garniering lösen.

Für den Fruchtspiegel die Himbeeren kurz abbrausen und abtropfen lassen. Himbeeren, Zitronensaft, Himbeergeist, Wasser und Puderzucker in einem kleinen Topf 2 Minuten aufkochen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Den aufgefangenen Saft mit Tortenguss anrühren und nochmals kurz aufköcheln lassen bis der Saft andickt. Als Fruchtspiegel auf den Desserttellern anrichten. Quarktörtchen darüber geben und mit einigen Himbeeren garnieren. Abschließend etwas Puderzucker darüber sieben.



[Link zum Rezept: cremig-fruchtige Eierlikör-Quarktörtchen mit Verpoorten Original](#)

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