

Eierlikör-Dessert mit Erdbeeren "Erdbeer-Sushi mit Verpoorten Original"

Zutaten

für 4 Portionen Eierlikör-Erdbeer-Dessert:

125 g Milchreis

425 ml Milch

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Ei Zucker

1 Prise Salz

1 Stange Lemongras

100 g Erdbeeren

Minzblätter



Zubereitung

Milch und VERPOORTEN Original Eierlikör in einen Topf geben. Salz sowie Zucker hinzufügen. Eine Stange Lemongras mit aufkochen lassen und vor der Zugabe des Milchreises wieder entfernen. Bei mittlerer Hitze den Milchreis garen und regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt.

Die Erdbeeren und die Minzblätter in feine längliche Streifen schneiden. Mit 2 Esslöffel aus dem fertigen Milchreis Nocken formen. Auf die Nocken einen schmalen Erdbeerstreifen legen und quer dazu ein Minzblatt.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Dessert mit Erdbeeren "Erdbeer-Sushi mit Verpoorten Original"](#)