

fruchtiges Erdbeer-Eierlikör-Dessert

Zutaten

für 2 Portionen Erdbeer-Eierlikör-Dessert:

für das Fruchtmus :

- 150 g Erdbeeren
- 150 g Rhabarber
- 80 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 50 ml Wasser

für die Eierlikörcreme :

- 100 ml Schlagsahne
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 g Magerquark
- 50 g Joghurt 3,5 %
- 1 Ei Zucker

Zubereitung

Den Rhabarber waschen, putzen, klein schneiden und anschließend mit 50 ml Wasser und dem Zucker in einem kleinen Topf ca. 5 min. dünsten, bis der Rhabarber zerfällt, danach abkühlen lassen. Die Erdbeeren (außer 2 schönen Erdbeeren für die Dekoration) klein würfeln und danach unter das Rhabarber-Mus rühren.

Für die Eierlikörcreme zuerst die Sahne mit 1 Ei Zucker steif schlagen. Den Quark und Joghurt mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren und danach die geschlagene Sahne unterheben.

Das Fruchtmus zur Hälfte auf 2 Gläser verteilen, danach die Eierlikörcreme darüber schichten und zum Schluss das restliche Erdbeer-Rhabarber-Mus darüber geben. Abschließend mit den restlichen Erdbeeren dekorieren und bis zum genießen kalt stellen.



[Link zum Rezept: fruchtiges Erdbeer-Eierlikör-Dessert](#)

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