

Erdbeeren in Waldmeistergelee mit Verpoorten Original Eierlikör-Joghurt-Soße

Zutaten

Erdbeer-Eierlikör-Dessert mit Waldmeister für 4 Personen:

500 g Erdbeeren

500 ml Weißwein

1 Pkg Gelatine Fix (= 2 Beutel Inhalt)

50 g Puderzucker

3-4 Zweige Waldmeister (frisch)

150 g Naturjoghurt

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

etwas Waldmeistergrün oder Erdbeeren für die Deko



Zubereitung

Waldmeisterzweige für 1/2 Stunde ins Tiefkühlfach legen (erst dadurch entwickelt sich der Geschmack), dann die Zweige mit dem Wein übergießen und 1 Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen, waschen und in Würfel schneiden, Früchte in Gläser, Schüsseln oder Förmchen verteilen.

Waldmeister aus dem Wein entfernen, Gelatine Fix sorgfältig einrühren, jetzt erst den Puderzucker zufügen, nochmals gut durchrühren, dann über die Erdbeeren verteilen. 2- 3 Stunden durchkühlen und gelieren lassen.

Für die Soße Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander verrühren.

Die Soße entweder auf dem Gelee verteilen oder getrennt dazu reichen, mit Waldmeistergrün oder einigen ganzen Erdbeeren dekorieren und genießen.

[Link zum Rezept: Erdbeeren in Waldmeistergelee mit Verpoorten Original Eierlikör-Joghurt-Soße](#)