

Erdbeerküsschen für Naschkatzen

Zutaten

für etwa 4 Erdbeer-Küchlein (je nach Größe):

3 Eier (getrennt)

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1/2 Pkg Backpulver

150 g Zucker

1 Schälchen Erdbeeren

1 Glas Erdbeermarmelade

250 g Mascarpone

100 g Magerquark

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

etwas Zitronensaft

etwas Schokolade



Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen, zur Seite stellen. Das Eigelb mit etwa 100 g Zucker und etwas heißem Wasser schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Stärke unterrühren. Das Eiweiß unterheben. Den Biskuit-Teig auf ein Backblech gießen und bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen.

Erdbeeren klein schneiden und mit der Erdbeermarmelade verrühren (etwa 4 Stück für die spätere Garnitur übrig lassen). Mascarpone mit Quark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und Zitronensaft geschmeidig rühren.

Aus dem fertigen Biskuit Kreise ausstechen. Jeweils einen mit der Marmelade und dem Mascarpone-Quark großzügig bestreichen. Deckel drauf. :-)

Schokolade schmelzen und ein paar Erdbeeren eintauchen.

Von der Mascarpone-Eierlikör-Creme etwas in einen Spritzbeutel füllen und auf den "Kuchendeckel" spritzen. Erdbeere aufsetzen. Nun etwas flüssige Schokolade in einen Spritzbeutel geben und das Dessert damit verzieren.

Leser-Tipp

Ist genauso lecker mit Himbeeren!

[Link zum Rezept: Erdbeerküsschen für Naschkatzen](#)

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