

Erdbeeren im Knuspermantel mit Eierlikör-Mohn-Soße

Zutaten

für 4 Personen:

2 Eier

50 g Zucker

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Mehl

1 Prise Salz

500 g Erdbeeren

100 g Cornflakes

(Sonnenblumen-)Öl zum Ausbacken

für die Soße:

1 Pkg Vanillesoße (ohne Kochen)

2 El Mohnback

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 ml Milch

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Eier, Zucker Mehl, Eierlikör und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Cornflakes leicht zerbröseln, in eine extra Schüssel geben. Erdbeeren putzen und waschen. Erst vorsichtig durch den Teig ziehen (darauf achten, daß die Erdbeeren überall vom Teig umhüllt sind) und dann in den Cornflakes wälzen. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen, Erdbeeren ca. 2-3 Minuten ausbacken, auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Soße Mohnback, Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Rührbecher geben, Vanillesoßenpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Bis zum Servieren kühlen.

Zum Servieren die Erdbeeren mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit der Soße anrichten.



[Link zum Rezept: Erdbeeren im Knuspermantel mit Eierlikör-Mohn-Soße](#)

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