

# Charmante Clementinen mit Nougatschokolade und Eierlikör

## Zutaten

Zutaten für vier Personen:

350 g cremiger Quark  
100 g Schlagsahne  
50 g Zucker  
4 Clementinen  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
50 g Edelnougatschokolade

Für die Dekoration:

1 schwach gehäufte EL Kakao  
1 TL Zimt  
1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Die Sahne steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.  
Mit dem Quark und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren.  
Die Schokolade in erbsengroße Stücke schneiden.  
Die Clementinenteilchen in kleine Scheiben schneiden. Die Scheiben von einer halben Clementine für die Dekoration aufheben.  
Schokolade und Früchte unter die Quarkmasse heben, glattstreichen.  
Buchstaben- oder Musterschablonen nach Belieben auflegen.  
Den Kakao mit dem Zimt mischen und in ein feines Sieb geben. Gleichmäßig über die Oberfläche stäuben.  
Schablonen vorsichtig entfernen.  
Die Spitze eines Gefrierbeutels ganz fein abschneiden. In diese Ecke den Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör füllen.  
Wie mit einem Spritzbeutel Punkte und Linien nach Belieben auf die Kakao-Zimt-Oberfläche zaubern.  
Den Rand mit den restlichen Clementinenstückchen belegen.

## Leser-Tipp

Magnetbuchstaben sind praktisch als Wörterschablonen.

[Link zum Rezept: Charmante Clementinen mit Nougatschokolade und Eierlikör](#)

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