

Himbeer-Dessert mit Verpoorten Eierlikör und Crumble

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

200-250 g Himbeeren, frisch oder TK
2 TL Puderzucker
250 g Quark, Magerstufe
200 g Schmand
2 EL Gelierzucker
3-4 Tropfen Zitronensaft
Abrieb einer halben Zitrone
ca. 8-10 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Crumble:

50 g Butter
50 g Mehl
2 EL Haferflocken
50 g gemahlene Mandeln
50 g Zucker
Backpapier

Zubereitung

Crumble:

Butter schmelzen. Mehl, Haferflocken, Mandeln und Zucker vermengen, die flüssige Butter zugeben und vermengen, es entstehen Streusel.

Die Streusel auf einem Backblech verteilen, das mit Backpapier ausgelegt ist. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 10-15 Minuten backen. Dann evtl. die Streusel noch etwas zerkleinern.

Creme:

Quark mit Schmand, Zitronensaft, Gelierzucker und Zitronenabrieb verrühren, so dass eine glatte Creme entsteht.

Anrichten:

Schöne Gläser. evtl. Cocktailgläser benutzen.

Zuerst 1-2 Teelöffel Himbeeren ins Glas geben, mit etwas Puderzucker bestäuben. Dann die Quarkcreme auf den Himbeeren verteilen. Darauf den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben und darüber dann die Streusel (Crumble) verteilen. Mit Himbeeren verzieren.



Leser-Tipp

Das Dessert geht sehr schnell zu machen und ist dazu superlecker!

[Link zum Rezept: Himbeer-Dessert mit Verpoorten Eierlikör und Crumble](#)

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