

# Marzipan-Eierlikör-Creme auf Beeren der Saison

## Zutaten

Für 4 Portionen:

ca. 160 g Beeren-Mischung  
(Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren ...)  
120 g Marzipanrohmasse  
75 g Butter (zimmerwarm)  
8 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 EL Schlagsahne  
Schokoladenstreusel oder Raspelschokolade zum Garnieren



## Zubereitung

Frische Beeren putzen und säubern oder tiefgekühlte Beerenmischung auftauen und abtropfen lassen. Die Beeren in Gläser / Dessertschalen geben; für jede Portion ein oder zwei Beeren zur Dekoration zur Seite legen.

Die Marzipanrohmasse entweder mit den Fingern zerkrümeln oder mit einer Rohkostreibe zerreiben. Das zerkleinerte Marzipan zusammen mit der zimmerwarmen Butter in eine Schüssel geben und gut vermengen (zum Beispiel mit einer Gabel).

Zu dieser Masse nun den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Schlagsahne geben und mit dem Handmixer zunächst auf kleinster Stufe vermengen. Sobald die Masse cremig wird und nur noch wenige Marzipanklumpchen enthält, auf die höhere und höchste Mixstufe umstellen und zu einer Creme mixen.

Diese Creme auf die Beeren in die Gläser / Dessertschalen füllen.

Die zurückgelegten Beeren auf die Marzipan-Eierlikör-Creme setzen und mit Schokoladenstreuseln oder Raspelschokolade garnieren.

## Leser-Tipp

Dieses Dessert kann sofort serviert werden. Stellt man es länger in den Kühlschrank, so kann die Marzipan-Eierlikör-Creme recht hart werden. Nimmt man das Dessert ca. eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank wird es wieder cremig.

Das Vermengen von Butter und Marzipan braucht bei größeren Marzipanstücken recht viel Kraft. Zerreibt man das Marzipan vorher mit einer Rohkostreibe, kann es leichter sein, man braucht jedoch etwas mehr Zeit. Bei größeren Mengen Marzipanrohmasse kann der beherzte Einsatz eines Kartoffelstampfers Zeit und Kraft sparen.

[Link zum Rezept: Marzipan-Eierlikör-Creme auf Beeren der Saison](#)

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)