

Käsetöpfchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Für den Boden:

125 g Vollkornkekse

60 g Butter (flüssig)

½ TL Zitronenabrieb

Für die Frischkäsemasse:

250 g Frischkäse (Doppelrahm)

200 g Saure Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

80 g Zucker

1 Vanilleschote

1 Pkg Gelatine fix

Für die Dekoration:

4 Maracujas



Zubereitung

Die Vollkornkekse vollständig zerbröseln, dann mit der flüssigen Butter vermengen, je ein Viertel davon in 4 Glasschälchen als Boden geben und fest andrücken. Dies in den Kühlschrank stellen, damit der Boden fest werden kann.

Währenddessen die Frischkäsemasse herstellen. Dafür einfach den Frischkäse zusammen mit der Sauren Sahne sowie VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Dann den Zucker und das Mark einer Vanilleschote unterrühren. Als Letztes nur noch das Gelatine fix in die Frischkäsemasse einrühren und gleichmäßig auf die Schälchen verteilen.

Die Schälchen nun wieder in den Kühlschrank kalt stellen.

Vor dem Servieren je eine Maracuja auf die Schälchen verteilen.

[Link zum Rezept: Käsetöpfchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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