

# Kokos-Eierlikörnester mit Blaubeertopping

## Zutaten

Ergibt 12 Nester

Kokos-Eierlikörnester:

5 Eiweiß

6 EL braunen Zucker

300 g Kokosflocken

1 TL Vanilleextrakt

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Prise Salz

Blaubeertopping:

200 g Frischkäse

175 g Puderzucker

1 EL Blaubeermarmelade oder frische pürierte Blaubeeren



## Zubereitung

Eiweiß, Kokosflocken und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze gut verrühren. Dann Vanilleextrakt, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und eine Prise Salz hinzugeben und weiter rühren, bis alles eine klebrige Masse ergibt. Sie darf aber nicht zu trocken sein. Ca. 6-10 Minuten rühren.

Eine Muffinform einfetten, die Kokosmasse hineingeben und leicht andrücken. In der Mitte soll sich eine leichte Kuhle bilden.

Das Ganze für 22-25 Minuten bei 150 Grad in den Backofen geben. Anschließend herausholen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Puderzucker in den Frischkäse sieben und die Blaubeermarmelade dazugeben. Alles gut mit dem Mixer verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Wenn die Kokosnester abgekühlt sind, das Blaubeertopping in eine Spritztüte füllen und damit die Nester garnieren.

Das Ganze nach Belieben mit frischen Blaubeeren verzieren.

So schmeckt der Frühling.

## Leser-Tipp

Es schmeckt wunderbar frisch und leicht. Das Obst kann nach belieben ausgetauscht werden.

[Link zum Rezept: Kokos-Eierlikörnester mit Blaubeertopping](#)

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