

Obst-Eierlikörquark-Dessert

Zutaten

Zutaten für 2 große bzw. 3-4 kleine Portionen:

500 g Magerquark
50 g Schlagsahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Biskuit-Fertigboden
50 g Puderzucker
50 g Heidelbeeren
10 große Erdbeeren
100 g helle Trauben
2-4 durchsichtige Gläser



Zubereitung

Bröckeln Sie den Biskuit-Fertigboden und legen Sie damit die Gläserböden aus. Gießen Sie über den ausgelegten Biskuitboden je 1 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und stellen Sie die Gläser für 10-15 Minuten zur Seite. Schneiden Sie die Erdbeeren in kleine Stückchen und halbieren Sie die Trauben. Schlagen Sie 500 g Magerquark mit 50 g Schlagsahne, 50 g Puderzucker und dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einer glatten Masse.

Nun legen Sie die Gläser in Schichten mit dem Eierlikörquark und den Beeren aus. Dekorieren Sie das Dessert mit einer ganzen Erdbeere.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Gerne dürfen Sie das Dessert noch einmal von oben mit 1 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen! Guten Appetit!

[Link zum Rezept: Obst-Eierlikörquark-Dessert](#)

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