

Fruchtig-cremige Brombeer-Melonensticks mit Eierlikörcreme und kandierten Basilikumblättern

Zutaten

Kandierte Basilikumblättchen:

Ca. 20 Basilikumblättchen

1 Eiweiß

1 EL Wasser

Feiner Kristallzucker



Brombeercreme:

500 g Brombeeren für ca. 400 g Fruchtpüree

400 g Gelierzucker (1:1)

Eine Handvoll Basilikumblätter

1 TL Zitronensäure

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme:

150 g Mascarpone

4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1/2 TL Guarkernmehl

1 TL Zucker

Weitere Zutaten:

1/2 Honigmelone

250 g frische Brombeeren

Zubereitung

Mindestens am Vortag die kandierten Basilikumblättchen zubereiten. Dafür zunächst in einem Schüsselchen ein Eiweiß mit einem Esslöffel Wasser verrühren. Mit dieser Mischung die Blättchen bestreichen bzw. die Blättchen in diese Mischung tunken, bis sie vollständig benetzt sind. Auf ein Backpapier legen und von beiden Seiten mit Zucker bestreuen, mindestens über Nacht trocknen lassen.

Die Brombeercreme sollte ebenfalls im Vorfeld zubereitet werden. Dafür die Früchte putzen, pürieren und – falls die Kerne stören – durch eine flotte Lotte streichen. Insgesamt sollte sich am Ende 400 g Fruchtpüree ergeben. Die Basilikumblätter in ein Tee-Ei oder einen Papierteebeutel geben.

Nun das Fruchtpüree mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure nach Vorgabe aufkochen, dabei den Basilikumbeutel bzw. das Tee-Ei vorsichtig mitkochen. Vor dem Einfüllen in die Gläser den Basilikumbeutel entnehmen. Dann die aromatisierte Brombeerkonfitüre in Gläser füllen und abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme herstellen, indem der Mascarpone, der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, das Guarkernmehl und der Zucker glatt gerührt werden. Etwas quellen lassen.

Nun die Honigmelone putzen, entkernen und in mundgerechte Streifen schneiden. Auf diese Melonensticks zunächst die Brombeercreme streichen, dann einen großen Tupfer VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme darauf geben. Mit einem kandierten Basilikumblatt und einer Brombeere dekorieren.

[Link zum Rezept: Fruchtig-cremige Brombeer-Melonensticks mit Eierlikörcreme und kandierten Basilikumblättern](#)

Fruchtig-cremige Brombeer-Melonensticks mit Eierlikörcreme und kandierten Basilikumblättern

Die Sticks auf einem Serviertablett anrichten und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, so dass sie als erfrischendes Fingerfood-Dessert angeboten werden können.

Leser-Tipp

Die Brombeercreme kann natürlich auch lecker als Brotaufstrich verwendet werden.

[Link zum Rezept: Fruchtig-cremige Brombeer-Melonensticks mit Eierlikörcreme und kandierten Basilikumblättern](#)