

Himbeer-Mascarpone-Eierpunsch-Dessert mit Verpoorten-Punsch

Zutaten

Neues Eierpunsch Nachtisch Rezept "VERPOORTEN-Punschdessert mit Himbeeren und Mascarpone" (für ca. 6 Gläser à 250 ml)

Für die Blätterteigsterne:

- 1 Pck. Blätterteig
- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker

Für die Punschcreme:

- 400 g Magerquark
- 400 g Mascarpone
- 100 ml VERPOORTEN-Punsch
- 2 Pck. Vanillezucker
- 80 g Zucker
- Abrieb einer halben Orange
- 250 ml Sahne
- 4 EL Himbeersaft
- 400 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 2 EL braunen Zucker
- Sahne zur Deko



Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen. Blätterteig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen. Kleine Sterne ausstechen und überschüssigen Teig entfernen. Ein Eigelb verquirlen und auf die Sterne pinseln. Mit Zucker bestreuen und 12 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Für die Punschcreme Magerquark, Mascarpone, VERPOORTEN-Punsch, Vanillezucker, Zucker und Orangenabrieb in eine Schüssel geben und glattrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Hälfte der Creme in eine weitere Schüssel umfüllen und mit Himbeersaft einfärben.

Gläser bis zu einem Drittel mit der Himbeercreme füllen und darauf je 4 EL Himbeeren schichten. Mit Punschcreme bedecken und mit etwas braunem Zucker bestreuen. Zum Abschluss mit Sahnehaube und Blätterteigsternen verzieren.

[Link zum Rezept: Himbeer-Mascarpone-Eierpunsch-Dessert mit Verpoorten-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (11/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de