

Himbeer-Mascarpone-Eierpunsch-Dessert mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Punsch

Zutaten

Neues Eierpunsch Nachtisch Rezept "VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja 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 + 6 EL VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch
2 Pck. Vanillezucker
80 g Zucker
Abrieb einer halben Orange
250 ml Sahne
4 EL Himbeersaft
400 g Himbeeren (frisch oder TK)
Sahne zur Deko



Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen. Blätterteig ausrollen und kleine Sternchen ausstechen. Die Sternchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem verquirlten Eigelb bestreichen. Leicht mit Zucker bestreuen. Für 12 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.

Für die VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punschcreme Mascarpone, Magerquark, VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch, Vanillezucker, Zucker und Orangenabrieb in einer Schüssel gut verrühren. Steifgeschlagene Sahne unterheben und die Creme zu gleichen Teilen auf zwei Schüsseln verteilen. Eine Hälfte mit Himbeersaft einfärben.

Himbeeren mit einer Gabel leicht zerdrücken. Nun die Gläser bis zu einem Drittel mit der Himbeer-Punschcreme füllen. Je 4 EL Himbeeren auf die Creme schichten. Mit der Pfirsich-Maracuja-Punschcreme bedecken und je einen EL VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch beträufeln. Zum Abschluss mit Sahne dekorieren und einen Blätterteigstern aufsetzen.

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