

Eierlikör-Heidelbeer-Käsekuchen-Creme mit Verpoorten Original

Zutaten

für 6 Dessertgläser (à 180 ml)

- 300 g Frischkäse
- 280 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 ml Sahne
- 2 Pck. Vanillezucker
- 300 g Heidelbeeren
- 120 ml Wasser
- 1 EL Speisestärke
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Butterkekse (besonders hübsch machen sich Butterblättchen)
- 1 EL Butter



Zubereitung

1. 18 Heidelbeeren für die Deko zur Seite legen. Restliche Heidelbeeren mit 80 ml Wasser und 1 Pck. Vanillezucker in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit die Farbe der Beeren gut angenommen hat. Restliches Wasser mit Speisestärke glatrühren, unter die Heidelbeeren rühren und so lange weiterköcheln, bis die Flüssigkeit eindickt. Vollständig auskühlen lassen.
2. Butter schmelzen. Drei Kekse zur Seite legen. Restliche Kekse kleinbröseln und mit der Butter vermengen. Zur Seite stellen.
3. Sahne mit restlichem Vanillezucker steifschlagen. Frischkäse mit 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und glatrühren. Sahne unterheben.
4. Zuerst jeweils eine Schicht Keksbrösel in die Gläser geben. Mit Heidelbeerkompott und jeweils einem EL VERPOORTEN ORIGINAL toppen. Die Gläser nun bis ungefähr zur Hälfte mit Eierlikör-Creme auffüllen und die Schichten wiederholen. Mit je drei Heidelbeeren und einer Kekshälfte dekorieren. Bis zum Servieren kaltstellen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Heidelbeer-Käsekuchen-Creme mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (2/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de