

Rezept

Erdbeeren mit Eierlikör

Ein Rezept von Erdbeeren mit Eierlikör, am 18.04.2024

Zutaten

1 kg Erdbeeren	3 EL Puderzucker
100 ml frisch gepresster Orangensaft	200 g Sahne
250 g Sahnequark	12 EL Eierlikör

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, entkelchen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer Schüssel mit 1 EL Puderzucker und dem Orangensaft mischen.

2. Die Sahne mit 1 EL Puderzucker steif schlagen. Den Quark mit dem übrigen Puderzucker und 8 EL Eierlikör glatt rühren und die Schlagsahne mit einem Teigspatel unterheben.

3. Die Erdbeeren auf 8 Schälchen oder Gläser verteilen. Die Eierlikörcreme darübergeben und die Gläser zugedeckt bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren über jede Portion dekorativ ½ EL Eierlikör träufeln.