

Rezept

## Erdbeeren mit Eierlikör

Ein Rezept von Erdbeeren mit Eierlikör, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>1 kg</b> Erdbeeren	<b>3 EL</b> Puderzucker
<b>100 ml</b> frisch gepresster Orangensaft	<b>200 g</b> Sahne
<b>250 g</b> Sahnequark	<b>12 EL</b> 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.