

Rezept

# Himbeeren mit Eierlikör-Creme

Ein Rezept von Himbeeren mit Eierlikör-Creme, am 09.06.2026

## Zutaten

**300 g** Himbeeren (TK oder frisch)

**1 TL** Puderzucker

**2 EL** Mascarpone

**4 EL** Eierlikör

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Die TK-Beeren in zwei Dessertschälchen verteilen und 8-10 Min. auftauen lassen. Frische Beeren waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

---

2. Den Mascarpone mit Puderzucker und Eierlikör in einer Schüssel mischen und mit einem kleinen Schneebesen glatt rühren.

---

3. Die Beeren mit je 1 Klecks Eierlikörcreme anrichten. Nach Belieben mit Melisseblättchen anrichten und mit Puderzucker bestäuben.