

Rezept

Himbeeren mit Eierlikör-Creme

Ein Rezept von Himbeeren mit Eierlikör-Creme, am 16.12.2025

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.