Erdbeeren mit Vanille-Eierlikör-Creme

Die schmackhafte Gartenerdbeere wird in diesem Rezept mit einer luftigen Creme verfeinert. Erdbeeren mit Vanille-Eierlikör-Creme stellen ein erstklassiges Dessert dar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

0.5 kg	Erdbeeren
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Topfen
250 ml	Cremefine Vanille
80 ml	Eierlikör
4 EL	Milch
	Süßstoff (flüssigen bei Bedarf)

Zubereitung

1. Für die Erdbeeren mit Vanille-Eierlikör-Creme frische Erdbeeren gründlich waschen. Das Grün herausschneiden und die Früchte in gleichmäßige Viertel schneiden. Alle Erdbeeren in eine hohe Schüssel geben. Je nach Geschmack Süßstoff und Vanillezucker zu den Erdbeeren geben. Erdbeeren mit einem Mixstab pürieren.

2. Cremefine Vanille in einer Schale steif schlagen. Milch, Topfen sowie Eierlikör hinzufügen, eine schmackhafte Creme entstehen lassen. Wird auf den Eierlikör verzichtet, muss der Anteil der Milch erhöht werden.

3. Die Creme in die Dessertschälchen einfüllen und Erdbeeren darauf geben. Dessert für einige Minuten im Kühlschrank abstellen.

Tipp

Die Erdbeeren mit Vanille-Eierlikör-Creme mit einigen, ganzen Früchten dekorieren. Das Topping aus steif geschlagenem Obers zubereiten.