

# Likörcreme mit frischen Erdbeeren

Ein toller Nachtisch vor allem in der Zeit, in der es frische Erdbeeren gibt. Das Rezept der Likörcreme mit frischen Erdbeeren ist gar nicht so schwer, wie man glauben würde.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



Foto: Oliver Hallmann

## Zutaten

250 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 Blätter	Gelatine
5 EL	Baileys
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
Nach Belieben	Minzeblätter (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Für die Likörcreme mit frischen Erdbeeren zuerst einen Topf mit ein wenig Wasser für ein Wasserbad aufsetzen. In einer kleineren Aluschüssel die Eier aufschlagen. Den Zucker und den Vanillezucker hinzugeben und über dem heißen Wasserbad so lange schlagen, bis eine dicke, cremige Konsistenz erreicht ist. Dies kann ungefähr 10 Minuten dauern. Die Masse danach im kalten Wasserbad unter ständigem Schlagen abkühlen.
2. Nun die Gelatine einweichen. Dazu die einzelnen Blätter in kaltes Wasser legen, sie nach kurzem Einweichen ausdrücken und auflösen. Den Likör unterrühren und alles zusammen zu der Ei-Masse geben. Schlagobers steif schlagen und ebenfalls unterheben.
3. Dessertgläser heiß auswaschen, trocknen und die Masse darin anrichten. Nun circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4. In dieser Zeit die Erdbeeren waschen und vom Grün befreien. Die Früchte, je nach Größe halbieren oder vierteln. Wer es ganz süß mag, kann die Erdbeeren noch zusätzlich zuckern. Sind die Früchte aber schon so geschmackvoll, dann braucht man das nicht. Ist die Creme genug erkaltet, die Erdbeeren oben auf legen und mit einem Blatt Minze verzieren.

## **Tipp**

Leckere Likörcreme mit frischen Erdbeeren ist ein super Nachtisch auch für ein Buffet. Wer Kinder hat, kann den Likör rauslassen und ein wenig mehr Schlagobers unterrühren.