Marillen-Dessert mit Eierlikör

Das Rezept von dem Marillen-Dessert mit Eierlikör ist natürlich ausschließlich für Erwachsene. Die Kombi aus Frucht, Creme und Likör schmeckt einfach unwiderstehlich gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

Für das Marillen-Püree

1 Dose	Marillen (480g ATG)
1 Stk.	Zimtrinde
1 Packung	Vanillezucker

Für die Creme

250 g	Topfen
250 g	Sauerrahm
200 ml	Schlagobers
1 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker

Zum Begießen

Nach Belieben	Eierlikör (mild)

Zubereitung

1. Die Marillen aus der Dose über einem Sieb kurz abtropfen lassen.

2. Diese dann in einen Topf geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.

3. Anschließend den Vanillezucker und die Zimtrinde hinzufügen.

4. Nun den Topf auf den Herd stellen und die Masse bei geringer bis mittlerer Hitze ca. 5-10 Minuten köcheln lassen. Danach die Zimtrinde entfernen und das Püree komplett auskühlen lassen.

5. Für die Creme den Topfen, den Sauerrahm, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und gut verrühren.

6. Dann das Schlagobers steif schlagen.

7. Dieses nun nach und nach unter die Creme heben.

8. Danach das Marillen-Püree auf 5 Gläser oder Schalen aufteilen.

9. Als nächstes die Creme gleichmäßig auf dem Marillen-Püree verteilen.

10. Letztendlich nach Belieben das fertige **Marillen-Dessert mit Eierlikör** übergießen. Die Nachspeise sollte bis kurz vor dem Verzehr im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tipp

Das Marillen-Dessert mit Eierlikör kann man zusätzlich vor dem Servieren mit einem Blatt Zitronenmelisse dekorieren.