

Eierlikörcreme mit Himbeeren und Knusper im Glas



Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Eierlikörcreme

- 220 g Frischkäse
- 90 ml Eierlikör
- 70 g Zucker
- 180 ml Sahne

Für den Krokant

- 40 g brauner Zucker
- 4 EL Wasser
- 40 g gehackte Mandeln

Für das Himbeerpüree

- 150 g Himbeeren (TK)

Für die Deko

- 100 g frische Himbeeren
- 1 Bund Basilikum (oder Minze)

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 241 kcal
- 5 g Eiweiß
- 16 g Fett
- 18 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 30 Minuten

Zubereitung

1. Für das Himbeerpüree die Himbeeren auftauen lassen und mit einem Stabmixer fein pürieren, beiseitestellen.
2. Für den Krokant Zucker und Wasser in einer Pfanne erhitzen. Die gehackten Mandeln dazugeben und solange köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist. Wenn der Zucker die Mandeln ummantelt hat, die Hitze reduzieren und den Zucker schmelzen bzw. kandieren lassen. Die kandierten Mandeln auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen.
3. Für die Eierlikörcreme Frischkäse mit Eierlikör und Zucker glattrühren. Die Sahne aufschlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Crème auf vier Gläser verteilen. Himbeerpüree draufgeben und mit den frischen Himbeeren sowie Basilikumblättern garnieren.



REISER RÄT

Sie können anstelle von Eierlikör auch Cointreau benutzen.

