

Eierlikörcreme

Diese köstliche Eierlikörcreme schmeckt nicht nur zu Ostern. Mit Schoko-Cookies und Sahne lässt sie sich ganz einfach zubereiten. Einfach lecker.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g dunkle Schokoladencookies
200 g kalte Schlagsahne
200 ml kalte Milch
100 ml Eierlikör
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack

Zum Beträufeln:

8 - 12 TL Eierlikör (etwa 50 ml)

Zum Verzieren:

1 - 2 dunkle Schokoladencookies

Wie mache ich Eierlikörcreme?:

1 Eierlikörcreme vorbereiten:

Cookies grob zerkleinern. Schlagsahne steif schlagen.

2 Eierlikörcreme zubereiten:

Milch und Eierlikör in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Die Hälfte der Schlagsahne unterheben.

3 Eierlikörcreme einschichten:

Die Hälfte der Creme in Dessertgläser verteilen, Cookiebrösel darauf verteilen und mit jeweils 1 TL Eierlikör beträufeln. Restliche Eierlikör-Creme darauf verteilen. Die Creme mit restlicher Schlagsahne und geviertelten Cookies verzieren und nochmals mit dem restlichen Eierlikör beträufeln.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Eierlikörcreme mit 1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Schokolade und hellen Schokoladen-Cookies zubereiten.

