

Frühlings-Eierlikörvariation mit Erdbeeren und Rhabarber

Zutaten

Frühlings-Eierlikörvariation mit Erdbeeren und Rhabarber

(Zutaten für 4-6 Portionen)

Für die Erdbeer-Mousse

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Ei

200 g geschlagene Sahne

150 g Zucker

250 g Erdbeeren, püriert

Saft von einer Zitrone

3 Blatt Gelatine

Plastik-Herzförmchen aus dem Dekorgeschäft (Künstlerbedarf/Bastelgeschäft)

Sonnenblumenöl

Puderzucker

Für den Rhabarberkompott:

200 g Rhabarber

250 ml Weißwein

1 Vanillestange

100 g Zucker

1 Teelöffel Mondamin

Für die gezuckerten Holunderblüten:

Holunderblüten

1 Eiweiß

Kristallzucker

Zubereitung

1. Die Sahne schlagen und abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser vorquellen lassen.
3. Die erwärmten Eier (Eier lassen sich in der Mikrowelle vorsichtig handwarm erhitzen) in eine große Schüssel geben und mit dem Erdbeermark/Zitronensaftgemisch (Erdbeeren waschen, putzen und mit Zitronensaft pürieren) auf einem Wasserbad schaumig schlagen.
4. Die Gelatine mit dem VERPOORTEN ORIGINAL erwärmen und unter die geschlagene Eimasse ziehen. Im Anschluss die geschlagene, gekühlte Sahne unterheben. Achtung: Die Mousse anschließend zügig verarbeiten, da sich die Masse sonst schlecht in die Förmchen füllen lässt.



[Link zum Rezept: Frühlings-Eierlikörvariation mit Erdbeeren und Rhabarber](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Frühlings-Eierlikörvariation mit Erdbeeren und Rhabarber

5. Füllen Sie nun zügig die Mousse in die Herzförmchen (dünn mit Öl bestreichen und mit Puderzucker ausstäuben) und stellen Sie die fertige Mousse im Kühlschrank 1-2 Std. kalt.

6. Um die Mousse aus den Förmchen zu lösen, halten Sie diese kurz unter heißes Wasser und stürzen das Herz aus der Form.

Zubereitung Rhabarberkompott:

1. Weißwein, Zucker und Vanillestange kurz aufkochen und den geschälten Rhabarber in Stückchen schneiden. Anschließend den Rhabarber kurz blanchieren (1-2 Min.).

2. Einen kleinen Teil des Weißweinsuds mit Mondamin abbinden und kaltstellen, anschließend die Rhabarberstückchen in den Weißweinsud geben.

Zubereitung gezuckerte Holunderblüten:

1. Holunderblüten vorsichtig mit Eiweiß benetzen und mit Kristallzucker bestreuen. Legen Sie die gezuckerten Holunderblüten auf ein Backpapier und trocknen diese bei ca. 50°C im Backofen.

2. Wiederholen Sie diesen Vorgang zwei- bis dreimal, bis sich eine Kristallzuckerschicht auf dem Holunderblütendekor gebildet hat. Nun können sie das Frühlingsdessert anrichten und nach Belieben mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Rhabarberkompott und den Holunderblüten verzieren.

Tipp: Die empfindlichen Holunderblüten sollten gleich nach dem Pflücken verarbeitet werden. Von Mai bis Juli ist Saison für die schmackhaften Holunderblüten.

[Link zum Rezept: Frühlings-Eierlikörvariation mit Erdbeeren und Rhabarber](#)