



## Eierlikör Schokokuss Dessert

### Zutaten:

4 Schokoküsse  
100 gr. Himbeeren  
100 ml. Sahne  
200 gr. Rote Grütze  
100 gr. Puderzucker  
80 gr. Quark  
80 gr. Creme Fraiche  
1 Packung Sahnesteif  
Schokolade  
Amarettini / Kekse  
Eierlikör



### Zubereitung:

Sahne mit Sahnesteif und einem Handrührgerät aufschlagen. Quark, Schmand/ Creme Fraiche unterrühren. Boden der Schokoküsse abschneiden. Schokoküsse ohne Boden in die Quarkschüssel mit dazugeben. Amarettini oder Kekse grob zerbröseln.

Mit dem Handmixer die Sahnemasse nochmal vermischen. Kekse als Boden in Dessert-Gläser geben. Eierlikör auf den Keksboden tröpfeln. Dann eine Schicht Quarkmasse darauf verteilen. Anschließend ein paar Löffeln rote Grütze und Himbeeren in die Gläser verteilen. Folgend wieder Keksbrösel und Eierlikör in die Dessert-Gläser geben. Dann wieder eine Schicht Sahnemasse und rote Grütze in das Glas geben. Mit Thymian oder Minze garnieren. Weiße oder schwarze Schokolade klein hacken und darüber bröseln.

Spritztüte basteln: Backpapier in einer diagonale Länge halbieren. Auf einer Seite mit dem Daumen zusammenhalten. Und der Rolle nach einrollen und gut zusammenhalten. Anschließend die Dessert-Masse einfüllen. Oben zusammenknüllen und das Gießloch je nach Bedarf mit einem Messer vergrößern.

Viel Spaß beim Nachmachen und Guten Appetit! :)



FRANKEN  
FERNSEHEN