



## Osterdessert mit Eierlikör

### Zutaten für 4-6 Personen:

- 500 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 250 g Naturjoghurt
- 200 ml Eierlikör
- 150 g Zucker, fein
- 1 Becher Sahne
- 1 TL Vanillezucker
- Himbeeren, Heidelbeeren etc.
- Schokoraschel

Wenn Kinder mit essen, kannst du den Eierlikör weglassen und stattdessen pürierte Himbeeren oder Erdbeeren in die Dessertcreme rühren.

Die Zuckermenge ist hier reduziert, falls es dir nicht süß genug ist, bitte noch etwas Zucker hinzufügen!





### **So wird´s gemacht:**

Die Sahne mit dem Vanillezucker in einem hohen Gefäß steif schlagen. In einer Schüssel den Magerquark mit Mascarpone und Zucker sowie dem Naturjoghurt verrühren. Wenn alles gut vermischt ist, lässt du den Eierlikör unter langsamer Geschwindigkeit in die Masse laufen. Wenn alles gut verrührt ist, hebst du die Sahne mit einem Löffel unter.

Das Ganze wird in Gläser oder Schüsselchen verteilt. Auf die Oberfläche nun mit Beeren und Schoki dekorieren. Du kannst einen kleinen Rest Eierlikör auf die Oberfläche träufeln.

Bis zum Servieren kommt dein Osterdessert nun in den Kühlschrank.

Ich wünsche dir guten Appetit und frohe Ostern ♥

*Eigene Notizen:*