

Eierlikör-Schicht-Dessert mit Cidre Äpfeln



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein leckeres **Eierlikör-Schicht Dessert** ist genau die richtige Wahl für die österlichen Feiertage. Die Cidre Äpfel geben dem cremigen Eierlikör eine erfrischende Leichtigkeit. Der Apfel Cidre und der Eierlikör werden dafür schichtweise in schönen Gläsern angerichtet und eiskalt serviert. Dieses leicht-luftige Apfel-Eierlikör Dessert eignet sich prima, um den Frühling willkommen zu heißen - und natürlich Ostern gebührend zu zelebrieren. Für Eierlikör-Liebhaber haben wir auch ein Rezept für eine klassische Eierlikörtorte mit Erdbeeren (auch wunderbar an Ostern) und eine genaue Anweisung für selbstgemachten Eierlikör.

Zutaten

- 500 g geschmackvolle Äpfel; Cox Orange, geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 350 ml frz. Apfelwein, Cidre
- Abrieb 1 gut gewaschenen Zitrone und etwas Saft
- ½ Tl Zimtpulver
- 4 El Vanillepuddingpulver
- 250 ml Milch
- 125 ml geschlagene Sahne
- 4 - 5 El Zucker
- 8 El Eierlikör

Zubereitungsart

Schritt1

Den Zucker schmelzen, mit Cidre ablöschen, und die Zitronenschale und die mit Zitronensaft marinierten Apfelstücke dazu geben. Ca. 4 - 5 min. dünsten lassen, nicht zerkochen. Das Vanillepuddingpulver mit etwas Cidre anrühren, zu den Äpfeln geben, kurz aufkochen, abkühlen lassen.

Schritt2

Die Milch mit 1 El Zucker aufkochen und mit 2 El angerührten Vanillepulver 1 min. leise kochen lassen. Dann den Eierlikör dazu geben, abkühlen lassen und die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt3

Mit einer Schicht Äpfeln beginnen, dann eine Schicht Eierlikör Creme - und noch einmal wiederholen, in Gläser schichten. Kalt stellen und mit Zimt-Zucker bestreut servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (Kcal)430
- KH (g)57
- Eiweiß (g)4
- Fett (g)13,8
- Ballast (g)2,6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierlikoer-schicht-dessert/>