



Himbeercreme im Kelch, mit Likör

- **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' : '' });
```

Modern, saisonal, überraschend einfach und schnell gemacht.

Zutaten

- 150 g frische Himbeeren, geputzt (Geht auch mit TK-Himbeeren)
- 4 Eigelbe
- 2 El Himbeerlikör oder Himbeerbrand
- 50 g Puderzucker
- 150 ml trockener Weißwein
- 100 ml geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Himbeeren zunächst mit einer Tischgabel zerdrücken.

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker, Weißwein und Himbeerlikör/Brand auf einem heißen Wasserbad cremig 3-4 min. aufschlagen, die Eigelbe gut aus garen.

Schritt3

Abkühlen lassen, zuerst das Himbeerpüree unterheben, dann die geschlagene Sahne.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

In schöne Kelche oder Gläser füllen und obenauf mit einigen schönen Beeren und einem

Zitronenmelisse Blättchen aus garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** himbeeren, kelch, sahn, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/himbeercreme-im-kelch-mit-likoer/>