

EIERLIKÖRTRAUM: CREMIGES BLITZDESSERT

Posted on 9. März 2018 by cookieundco



Categories: [Dessert im Glas](#), [Desserts/ Nachspeisen](#), [glutenfreie Rezepte](#), [Ostern](#), [Thermomix](#)

Tags: [Eierlikör](#), [einfach](#), [Sahne](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [Vanille](#)

Heute habe ich für euch einen kleinen Eierlikörtraum. Das ist ein cremiges Blitzdessert aus einer sahnigen Schmand-Creme mit einer leckeren Eierlikörsoße. Ein kleines Gläschen Glück... und genau der richtige Abschluss nach einem leckeren (Festtags-) Essen.



Und das beste daran...ihr braucht dafür nur wenige Zutaten und die Zubereitung ist genauso schnell wie einfach. Das Rezept kann übrigens auch für mehr Personen problemlos verdoppelt oder verdreifacht werden. Es lässt sich außerdem schon prima am Vortag vorbereiten. So braucht ihr es dann vor dem Verzehr nur noch dekorieren. In [Weckgläser](#) gefüllt, kann es auch gut abgedeckt werden. Entweder mit den Glasdeckeln oder mit den passenden [Plastikdeckeln](#).

Übrigens könnt ihr zusätzlich noch unter die Schmand-Creme etwas geraspelte Schokolade mischen. So schmeckt der Eierlikörtraum auch sehr lecker. Ihr habt dann so eine Stracciatella-Creme, die sehr gut mit der Eierlikörsoße harmoniert. Ich verwende für diesen Eierlikörtraum am liebsten meinen selbstgemachten [Orangen-Vanille-Eierlikör](#) oder [Oma's Eierlikör](#). Falls ihr jedoch gekauften Eierlikör nehmt, kostet diesen am besten vorher einmal, ob er sehr scharf ist. Dann würde ich euch nämlich empfehlen, einen Teil des Eierlikörs für die Soße durch flüssige Schlagsahne zu ersetzen (etwa 50-75g). Dieser Eierlikörtraum ist wirklich köstlich, wir haben ihn schon letztes Wochenende genossen. Zu Ostern mache ich ihn bestimmt für meine Gäste nochmal. Probiert dieses leckere Dessert unbedingt auch bald aus...



Zutaten für den Eierlikörtraum:

(4 Portionen)

- 200g [Orangen-Vanille-Eierlikör](#) oder [klassischen Eierlikör](#)
- 1 Päckchen Vanillesoßenpulver ohne Kochen (24g)
- 400 g Schmand**
- 6-8 EL Puderzucker

- 200 g Schlagsahne
- 3 Tl Sahnesteif oder SanApart
- 1/2 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- nach Wunsch geraspelte Schokolade oder Zebraröllchen (Dr. Oetker)

**Wer keinen Schmand hat (z.B. in Österreich), kann auch ersatzweise 300g Quark mit 40% Fett + 100g Creme Fraîche nehmen.

Eierlikörtraum zubereiten:

1. Eierlikör (und gegebenenfalls Sahne) mit dem Vanillesoßenpulver glattrühren. Danach erstmal zur Seite stellen.
2. Den Schmand mit 4-6 El Puderzucker, 1 Tl Sahnesteif/ SanApart sowie dem Vanilleextrakt cremig rühren.
3. Die Sahne mit 2 El Puderzucker sowie 2 Tl Sahnesteif/ SanApart steif schlagen.
4. Etwas mehr als die Hälfte der geschlagenen Sahne unter den Schmand heben.
5. Abwechselnd in vier Dessert Gläser oder Weckgläser á 200-250ml schichten. Dabei mit der Eierlikörsoße abschließen.
6. Mit der restlichen Sahne sowie geraspelter Schokolade und/ oder Zebra Röllchen dekorieren.

Zubereitung im Thermomix®:

1. Eierlikör (und gegebenenfalls Sahne) mit dem Vanillesoßenpulver in den Mixtopf geben und für 20 Sek./ Stufe 4 glattrühren. Umfüllen und beiseite stellen.
2. Schmetterling einsetzen. Die Sahne mit 2 El Puderzucker sowie 2 Tl Sahnesteif/ SanApart in den Mixtopf geben. Unter Sichtkontakt ohne Zeit-Einstellung/ Stufe 3,5 steif schlagen.
3. Schmetterling wieder entfernen, die Sahne umfüllen und kalt stellen.
4. Schmand mit 4-6 El Puderzucker, 1 Tl Sahnesteif/ SanApart sowie dem Vanilleextrakt in den Mixtopf geben. Für 20 Sek. / Stufe 4 cremig rühren.
5. Etwas mehr als die Hälfte der geschlagenen Sahne mit Hilfe des Spatels unter den Schmand heben.
6. Abwechselnd in vier Dessert Gläser oder Weckgläser á 200-250 ml Schichten. Dabei mit der Eierlikörsoße abschließen.
7. Mit der restlichen Sahne sowie geraspelter Schokolade und/ oder Zebra Röllchen dekorieren.

