

Marinierte Beeren mit Eierlikör und Quarkmasse

Für 4 Portionen

Marinierte Beeren:

150 g Heidelbeeren	150 g Stachelbeeren	150 g oder Himbeeren
2 El Puderzucker	50 ml Bitterorangenlikör	6 El Eierlikör

Gratinierte Quarkmasse:

400 g Quark	1 Eigelb	20 g brauner Zucker
1 Vanilleschote	1/2 Zitronenabrieb	2 Eiweiß
30 g brauner Zucker		

Die Beeren von den Stielen befreien, waschen und in eine Schüssel geben.

Mit dem Puderzucker und dem Bitterorangenlikör marinieren und in Gläschen füllen.

Den Quark mit dem Eigelb, dem braunen Zucker, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronenabrieb verrühren.

Die Eiweiß mit dem braunen Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer bei mittlerer Stufe schaumig steif schlagen. Die aufgeschlagene Eiweißmasse mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse unterheben.

Die Beeren auf vier Gläser verteilen und je eineinhalb Esslöffel Eierlikör darauf geben.

Je drei Esslöffel der Quarkmasse darauf geben und mit dem Bunsenbrenner gratinieren.

Nach Belieben mit Beeren und einer Minzspitze garnieren.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 11. August 2026