

Hier und heute



Topfen-Eierlikörcreme mit Pistaziencrumble

Süß, cremig, knusprig: Konditormeisterin Theresa Knipschild verführt zu Ostern mit Topfen-Eierlikörcreme und Pistaziencrumble im Glas!

Rezept

Topfen-Eierlikörcreme mit Pistaziencrumble

von Theresa Knipschild für 4-6 Gläser

Zutaten für die Pistaziencrumble

- 120 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 60 g Butter oder Margarine, kalt
- 60 g braunen Zucker
- 100 g geschälte, gesalzene und geröstete Pistazien

Zubereitung

50 g Pistazien mit Mehl in einem Mixer oder Blender fein zermahlen. 30 g Pistazien mit einem Messer grob hacken. 20 g Pistazien zur Seite für die Garnitur legen. Aus „Pistazienmehl“, Butter und Zucker mit der Hand Streusel kneten. Streusel mindestens 30 Minuten kaltstellen und danach bei 180 °C 12-15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit einem Löffel die Streusel auf dem Backblech vermischen. Vor dem Schichten ins Glas vollständig abkühlen lassen.

Zutaten für die Topfen-Eierlikörcreme

- 200-250 g Topfen
- 200 ml Schlagsahne
- 60-80 ml Eierlikör
- Zucker nach Geschmack
- 1 Dose Aprikosen (ca. 475 g)

Zubereitung

Schlagsahne steif schlagen. Topfen glatt rühren und die Sahne unterheben. Mit Eierlikör und ggf. Zucker abschmecken. Aprikosen abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Aprikosen, Topfen-Eierlikörcreme und Pistaziencrumble ins Glas schichten. Wer mag, mit etwas Eierlikör beträufeln.

Tipps:

- Statt Topfen kann auch Quark verwendet werden.
- Statt Aprikosen eignen sich auch Dosenmandarinen oder Pfirsiche.