

Marinierte Erdbeeren mit Kernöl-Eierlikör-Obers

**Nachspeise**

Rezeptart

**30 Minuten**

Zubereitung

**leicht**

Schwierigkeit

20 Minuten Abkühlzeit



Zutaten für 4 Portionen

500 g Erdbeeren
2 cl Maraschino
Staubzucker
Colakraut (Eberraute)

Kernöl-Eierlikör-Obers:

$\frac{1}{4}$ l Obers
1 TL Sahnesteif
4 cl Eierlikör
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Krokant:

100 g Kristallzucker
100 g Kürbiskerne (grob gehackt)
Öl für das Blech

Zubereitung

Erdbeeren halbieren oder vierteln und mit Staubzucker und Maraschino marinieren. Obers mit Sahnesteif aufschlagen und mit Likör und Kernöl vermengen. Masse bis zum Anrichten kalt stellen.

Für den Krokant Zucker in einer Pfanne karamellisieren, grob gehackte Kürbiskerne beimgen und auf einem geölten Blech flach verteilen. Masse auskühlen lassen, grob brechen oder hacken.

Beim Anrichten Erdbeeren auf einem Teller verteilen, Kernöl-Eierlikör-Obers dazwischen drapieren, mit Colakraut und Krokant garnieren.

Tipp: Krokant kann über längere Zeit in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

**Rezept von Lorenz Kumpusch (www.gaumengut.at) /
Foto: Stefan Kristoferitsch**