

## 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:

¼ 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 beimengen 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**