

# Erdbeeren Andalusische Art

*Für 4 Personen*

## Zutaten

750 g Erdbeeren  
Zucker  
4 EL Orangenlikör (Grand Marnier)  
3 Eigelb  
100 g Puderzucker  
1 Orangenschale (abgerieben)  
200 ml Sahne

*Zubereitungszeit: 20 Minuten*

1. Erdbeeren waschen, dann das Grün entfernen, halbieren, mit Orangenlikör beträufeln, etwas Zucker darüber streuen, zugedeckt durchziehen lassen.
2. Eigelbe mit Puderzucker und der Orangenschale bei milder Hitze im Topf (oder Wasserbad) sehr schaumig aufschlagen. Abkühlen lassen, dabei häufiger umrühren.
3. Die Sahne steif schlagen, die kalte Eimasse unterziehen und sofort mit den marinierten Erdbeeren servieren.