

# Eierlikör-Puddingschnitten mit Johannisbeerpüree

## Zutaten

Eierlikördessertwettbewerb Sommertime 2009 "C. N. Eierlikör-Puddingschnitten mit Johannisbeerpüree"

(für 4 Personen:)

300 ml Milch

50 g Zucker

1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

eine halbe zerriebene Tonkabohne

1 Schale Johannisbeeren (300g)

50 g Zucker

zur Dekoration: Johannisbeerrispen, Zucker



## Zubereitung

Vanillepuddingpulver mit 50 ml Milch (kalt) und dem Zucker glattrühren. Abrieb der Tonkabohne unterrühren. Restliche Milch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und in einem Topf erwärmen. Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Die Puddingmasse in runde, kalt ausgespülte Puddingförmchen füllen. Kalt stellen und fest werden lassen.

Johannisbeeren von den Rispen streifen und mit dem Zucker in einem großen Topf aufkochen und kurz köcheln lassen. Pürieren. Je nach Eigensüße der Johannisbeeren kann man auch noch nachsüßen. Das Püree in Schalen geben. Es kann je nach Belieben warm oder kalt zu den Puddingschnitten serviert werden.

Mit einem Messer vorsichtig die Puddingtörtchen aus den Förmchen lösen und auf einen Teller stürzen. In der Mitte halbieren und die Hälften waagrecht durchschneiden.

Einen Teller mit etwas Kakao bestäuben, die Puddingschnitten darauflegen und das Johannisbeerpüree zufügen.

Johannisbeerrispen in kaltes Wasser tauchen und danach in Kristallzucker wenden. Das Dessert mit den "geestigen Johannisbeeren" dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Puddingschnitten mit Johannisbeerpüree](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de