

Eierlikör-Pudding mit Erdbeersauce

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

(Für 4 Portionen)

300 ml Milch

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Zucker

40 g Speisestärke

2 Eigelb

Erdbeersauce

Zubereitung

Milch, 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker aufkochen. 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Stärke und Eigelb verrühren und die Mischung in die kochende Milch geben und unter stetem Rühren aufkochen lassen. Den Pudding in kalt ausgespülte Förmchen füllen, kalt stellen und fest werden lassen. Den Eierlikörpudding aus den Förmchen lösen und auf einem Erdbeerspiegel servieren.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Pudding mit Erdbeersauce](#)

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