

Stracciatella-Verpoorten-Pudding mit Früchten

Zutaten

(für 4 Portionen)

Für den Eierlikör-Pudding:

2 EL Stärkemehl

550 ml Milch

100 g Schokoraspeln groß

4 EL Zucker

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für den Obst-Dekor z.B.

2 Kiwi

2 Pflaumen

10 Himbeeren

2 Erdbeeren

1 Banane

1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

(je nach Geschmack kann auch anderes Obst verwendet werden z.B. Trauben, Melone, Kirschen).



Zubereitung

1. Stärkemehl mit der Milch anrühren, dann mit dem Zucker kurz aufkochen und abkühlen lassen.
2. Zwischenzeitlich das Obst waschen je nach Sorte schälen und in kleine Stücke schneiden.
3. Zu dem lauwarmen Pudding nun die Schokoraspeln und den Verpoorten Eierlikör geben und alles vermischen.
4. Pudding in Schüsseln gießen und mit dem Obst und nach Belieben mit Verpoorten Eierlikör dekorieren.

Leser-Tipp

Wenn es ganz schnell gehen muss, ist dies ein leckerer süßer Frucht-Dessert mit Eierlikör für zwischendurch

[Link zum Rezept: Stracciatella-Verpoorten-Pudding mit Früchten](#)

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