

Punsch-Dessert à la Welfenspeise

Zutaten

für 4 - 6 Eierpunsch Desserts:

für die weiße Creme:

30 g Speisestärke

50 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

500 ml Milch + 6 EL Milch zum Anrühren

2 Eiweiß

für die gelbe Punschsaucе:

250 ml VERPOORTEN Punsch

1 Ei

2 Eigelb

1 EL Speisestärke (ca. 10 g)

Saft einer halben Zitrone

für die Deko:

Schokoladenraspel

Zubereitung

Für die weiße Creme Speisestärke und Vanillinzucker mit 6 EL Milch anrühren. Den halben Liter Milch erhitzen und mit dem Zucker aufkochen lassen. In die kochende Milch die angerührte Stärke rühren, gut durchrühren und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen. Das Eiweiß steif schlagen und in die noch heiße Creme rühren. Dann in Dessertgläser füllen und erkalten lassen.

Für die Punschsoße alle Zutaten in einem Topf gut verrühren. Die Flüssigkeit unter Rühren (mit einem Schneebesen) aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und weiterrühren, bis die Masse gebunden ist. Dann gleichmäßig auf der weißen Creme verteilen und erkalten lassen.

Vor dem Servieren mit Schokoladenraspel verzieren.

Leser-Tipp

Welfenspeise ist ein klassischer Nachtisch, der normalerweise mit Weißwein gemacht wird. Ich habe den Wein durch VERPOORTEN Punsch ersetzt und hatte ein herrlich fruchtiges und auch etwas exotisches Dessert.



[Link zum Rezept: Punsch-Dessert à la Welfenspeise](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (12/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de