

Selbstgemachter Verpoorten-Vanille-Pudding

Zutaten

für 4 Portionen Eierlikör-Vanille-Pudding:

1 Vanilleschote

500 ml Milch

2 Eigelb

4 El Zucker

40 g Speisestärke

6 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die Vanilleschote mit 400 ml Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Den Rest der Milch mit Zucker, Eigelb, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und der Speisestärke in einer separaten Schüssel glatt rühren. Die Vanilleschote aus dem Topf nehmen und die Milch unter Rühren langsam in die Eigelbmasse gießen.

Jetzt wird die Puddingmasse über dem Wasserbad cremig geschlagen und in eine Schale oder Silikonform gefüllt. Nachdem der Pudding zwei bis drei Std. im Kühlschrank verweilt hat, kann man ihn aus der Silikonform stürzen oder in der Schale garnieren.

Leser-Tipp

Schmeckt am besten auf einem Teppich von roter Fruchtsoße. Wer mag kann noch ein wenig VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über den Pudding geben.

[Link zum Rezept: Selbstgemachter Verpoorten-Vanille-Pudding](#)

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