

# VERPOORTEN-Creme mit gebackenen Feigen

## Zutaten

Eierlikörcreme für 6 Portionen:

VERPOORTEN-Creme:

200 ml Milch

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 El Zucker

1 Pkg Puddingpulver Sahne-Geschmack

200 ml Sahne

1 Pkg Sahnesteif

2 Eier

Gebackene Feigen:

6 Feigen

ca. 2 El Brauner Zucker

ca. 3 El gehackte Walnüsse

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Dekoration:

Pfefferkuchen

Zuckerguss

## Zubereitung

Eierlikörcreme:

Bereiten Sie zuerst die VERPOORTEN-Creme. Dazu mischen Sie das Puddingpulver mit ein paar Esslöffel Milch. Die restliche Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Kochen bringen und das Pulver-Zucker-Gemisch hinzu geben und noch mal kurz aufkochen. In der Zwischenzeit die Eier trennen. Die Eigelbe unter die heiße Masse rühren. Nun die Creme für etwa 20 min. abkühlen lassen. Am besten legen Sie etwas Folie auf die Eierlikörcreme, damit keine Haut entsteht.

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Sahnesteif und das Eiweiß separat steif schlagen. Beides geben Sie nacheinander unter die Eierlikörcreme. Nun füllen Sie Creme in Gläser oder Schalen und lassen sie abkühlen.

Lebkuchenhäuschen:

Für die Lebkuchenhäuschen mit einem Brotmesser vorsichtig kleine Rechtecke aus den Lebkuchen scheiden und mit Zuckerguss verbinden, dekorieren und trocken lassen.

Gebackene Feigen:

Am besten kurz vor dem Servieren: Den Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schneiden Sie die Feigen in der Mitte 2 mal ein aber nicht ganz durch und klappen Sie die Viertel etwas auseinander. Geben Sie die Feigen in eine Auflaufform und streuen Sie den braunen Zucker und die Walnüsse über die Feigen. In die Mitte jeder Feige gießen Sie ein wenig VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Nun lassen Sie die Feigen etwa 15 min. backen.

Legen Sie nun eine gebackene Feige mit Walnüssen in jedes Glas. Nach belieben noch einen Schluck VERPOORTEN ORIGINAL darüber.



[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Creme mit gebackenen Feigen](#)

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

# VERPOORTEN-Creme mit gebackenen Feigen

Schon ist das Dessert servierbereit. Viel Spaß beim Genießen!

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Creme mit gebackenen Feigen](#)

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