

Verpoorten-Mandelpudding auf Rotweinkirschen

Zutaten

Die Menge ergibt ca. 14 bis 16 Miniförmchen und ist ausreichend für 6 Personen:

- 2 Päckchen Sahne-Puddingpulver
- 40 g + 1 Ei Zucker
- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL
- 550 ml Milch
- 50 g gehackte Mandeln
- 5 Ei brauner Zucker
- 1 Glas Sauerkirschen
- 150 ml Rotwein
- 150 ml Kirschsafte (aus dem Glas)
- 1 gehäufter Ei Stärkemehl



Zubereitung

Den braunen Zucker in einer Pfanne langsam schmelzen lassen. Dann die gehackten Mandeln einrühren und dann auf ein Backblech streichen und auskühlen lassen. Klein hacken. Für den Pudding das Puddingpulver mit 40 g Zucker und etwas von der Milch verrühren. Die restliche Milch mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufkochen lassen, das angerührte Pulver einrühren, nochmals kurz aufkochen, vom Herd nehmen und dann die zerkleinerten Zuckermandeln in die Puddingmasse rühren. Danach den Pudding in kalt ausgespülte Förmchen gleichmäßig einfüllen. Anschließend mehrere Stunden kalt stellen, so dass die kleinen Puddings vor dem Servieren gestürzt werden können.

Wenn die Puddings kalt sind können die Rotweinkirschen hergestellt werden. Dazu die Kirschen aus dem Glas auf einem Sieb gut abtropfen lassen und den Kirschsafte auffangen. 150 ml des Saftes mit der gleichen Menge Rotwein mischen. Das Stärkemehl mit einem Ei Zucker und etwas von dem Saft verrühren. Das übrige Rotwein-Saft-Gemisch auf dem Herd zum Kochen bringen. Das angerührte Stärkemehl einrühren, kurz aufkochen lassen und dann die Kirschen unterheben.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Mandelpudding auf Rotweinkirschen](#)

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