

Himbeer-Träumchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

1 Vanillestange
3 Ei Honig
300 ml Milch
3 Blatt weiße Gelatine
75 g Zucker
300 g Schlagsahne
1 EI VERPOORTEN ORIGINAL
500 g Himbeeren (ich nahm allerdings TK-Himbeeren und nur zur Deko frische)
Saft einer Zitrone
Melissenblättchen und weitere Himbeeren für die Deko



Zubereitung

Halbiert die Vanillestange längs und kratzt das Mark aus. Gemeinsam mit der Sahne, der Milch und dem Zucker lasst ihr dieses nun etwa 15 min. einköcheln. Legt in der Zwischenzeit die Gelatine zum Einweichen in kaltes Wasser.

Habt ihr frische Himbeeren? Dann braust sie ab und legt einige für die Garnitur zur Seite. Die restlichen Beerchen mit Honig, VERPOORTEN ORIGINAL und dem Zitronensaft pürieren.

Ist die Kochzeit fertig? Dann entnehmt die Vanillestange, gebt die ausgedrückte Gelatine hinzu und löst sie unter Rühren darin auf. Nun kalt stellen. Beginnt die Creme zu gelieren, hebt ihr 2/3 des Pürees unter und verteilt die Masse auf vier Weckgläser. Diese kommen für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank. Am Ende gebt ihr noch das Püree oben auf und garniert alles mit frischen Himbeeren und Melissenblättchen.

Leser-Tipp

Himbeerpüree am besten sieben, damit die Kernchen nicht stören.

[Link zum Rezept: Himbeer-Träumchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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