

Vanille-Eierlikör-Gebäck mit Verpoorten Original

Zutaten

1 Fertigpackung Blätterteig
1 Vanille-Puddingpulver
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Ei Zucker
300 ml Milch
2 Ei Puderzucker



Zubereitung

Den fertigen Blätterteig ausrollen und in 8 gleich große Vierecke schneiden. Dann den Pudding wie folgt anrühren. Erhitzen Sie 250 ml Milch in einem Topf. Nehmen Sie 50 ml Milch und rühren damit das Puddingpulver unter Zugabe von 2 Ei Zucker an. Dann fügen sie noch die 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter Rühren hinzu.

Nachdem die Milch gekocht hat, nehmen sie diese vom Herd und rühren mit einem Schneebesen die Eierlikör-Pudding-Mischung unter, bereits nach kurzer Zeit wird der Eierlikör-Pudding dickflüssig.

Jetzt rollen Sie bei den Vierecken die Kanten ein, damit der Pudding nicht davon laufen kann.
Tipp: Mit etwas Wasser lassen sich die Kanten gut "verkleben".

Danach verteilen sie den Pudding mit einem Löffel auf die 8 Vierecke. Das Gebäck kommt jetzt bei 160 ° für ca 20 min. in den Backofen. Nach dem auskühlen können sie ihr Gebäck noch mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim nachmachen.

Leser-Tipp

Sollte überraschend Besuch kommen, ist schnell was lecker selbst Gebackenes auf den Tisch gezaubert :)

[Link zum Rezept: Vanille-Eierlikör-Gebäck mit Verpoorten Original](#)

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