

Himbeer-Mokka-Schnitte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

60 g Butter
1 Prise Salz
140 g Mehl
4 Eier
1 TI Backpulver
8 EL Zucker
3 Tütchen lösliches Kaffeepulver
2 Pke Vanille-Puddingpulver
350 ml Milch
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Sahne
1 Pkg Sahnesteif
100 g frische Himbeeren
1 bis 2 EL Puderzucker



Zubereitung

Einen Brandteig herstellen. Dazu 250 ml Wasser mit Butter, Salz und 2 EL Zucker aufkochen. Das Mehl sieben und unter die kochende Flüssigkeit rühren, bis ein Kloß entsteht, der am Boden des Topfes eine dünne Schicht bildet. Dann den Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Ist der Teig abgekühlt, nach und nach die Eier unterrühren. Auf ein Backblech Backpapier legen und den Teig ca. 30 x 35 cm groß ausstreichen. Im Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung 1 EL Zucker in einem Topf erhitzen und karamellisieren. Die Milch in den Topf schütten, so dass sich der Karamell wieder auflöst. Das lösliche Kaffeepulver in die Milch geben. Die beiden Tüten Puddingpulver mit 5 EL Zucker und dem Verpoorten Original verrühren. Sobald die Milch aufkocht, diese vom Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver einrühren und einmal aufkochen lassen.

In eine Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie abdecken. Kalt werden lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen, den kalten Pudding gut durchrühren und die Sahne unterheben.

Den Teig in der Mitte durchschneiden. Am besten einen Rahmen drumherum stellen. Die Puddingcreme auf den Boden geben, die Himbeeren in der Creme verteilen und dann die andere Hälfte des Brandteiges auf die Creme legen, andrücken.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

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