

Cremige Verwöhn-Eierpunsch-Desserts

Zutaten

1 l Vollmilch
1 Pkg Punsch-Pudding
100 g Milchreis
50 g Sauerkirschen
1 TI Zimt
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Zucker
Salz
1 Pkg Vanillezucker
2 Eigelb
1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark und Schote)
1 Pkg Bourbon-Vanille-Zucker
1 EI Zucker
5 TI Speisestärke (gehäuft)



Zubereitung

250 ml Milch mit zwei EL Zucker und eine Packung Punsch-Pudding aufkochen. Abkühlen lassen und in ein Glas füllen.

Für den Milchreis, Zutaten bereitstellen:

Milch abmessen, Reis abwiegen. Zucker und Salz getrennt voneinander bereitstellen. Vanilleschote längs aufschlitzen. Die Milch in einen Topf geben. Den Milchreis einstreuen und umrühren, sodass er gleichmäßig in der Milch verteilt ist, aber noch nicht kochen. Das Salz zum Milchreis geben. Den Zucker erst später einstreuen, sonst wird der Reis nicht richtig gar bzw. nicht cremig. Mit der Messerspitze das Vanillemark aus der Schote direkt in den Topf mit dem Milchreis kratzen. Vanilleschote ebenfalls zugeben. Die Masse unter Rühren aufkochen. Dann zugedeckt bei milder Hitze ca. 25 min. garen. Den Milchreis zwischendurch immer wieder umrühren.

Den Milchreis von der Herdplatte nehmen. Vanilleschote entfernen. Zucker einrühren. Falls der Reis zu fest ist, einfach etwas kalte Milch unterrühren. Abkühlen lassen und dann die Sauerkirschen dazu geben.

Für den Vanille-Pudding:

400 ml Milch in einem Kochtopf langsam zum Kochen bringen, Vanilleschote auskratzen und das Mark und die Schote zur Milch geben. In der Zwischenzeit die restliche Milch mit Bourbon-Vanille-Zucker, Zucker, den beiden Eigelben und der Speisestärke glatt rühren. Wenn die Milch im Topf kocht, die glattgerührte Milch mit den weiteren Zutaten langsam unter ständigem Rühren einfließen lassen, kurz aufkochen. Dann die komplette Masse in eine Form umfüllen und auskühlen lassen. 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber gießen und mit Zimtpulver dekorieren.

Leser-Tipp

Wer den Milchreis besonders cremig mag, hebt etwas Schlagsahne darunter. Für Biss und feine Süße sorgen Schokostücke oder karamellierte Nüsse. In Gläser geschichtet sieht das ganz toll aus!

[Link zum Rezept: Cremige Verwöhn-Eierpunsch-Desserts](#)

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