

VERPOORTEN-Haselnuss-Schlemmerpudding mit Portweinpflaumen

Zutaten

Für den Pudding:

500 ml Milch
1-2 Vanilleschoten
50 g Zucker
200 g Haselnüsse
35 g Speisestärke
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml geschlagene Sahne

Für die Portweinpflaumen:

500 g Pflaumen (frisch oder TK)
350 ml Portwein
50 g Zucker
abgeriebene Schale von einer (Bio-)Orange



Zubereitung

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. Milch, ausgekratztes Vanillemark und die Vanilleschote (verwenden Sie je nach persönlichem Geschmack 1 oder 2 Stück), sowie die gemahlene Nüsse langsam zusammen erhitzen und 15 Minuten ziehen lassen. Zucker zufügen und alles zum Kochen bringen. Speisestärke mit etwas Milch glattrühren, mit einem Schneebesen in die kochende Milchmischung rühren (Vanilleschoten vorher entfernen) und kurz durchkochen lassen. In eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Nach dem vollständigen Erkalten die geschlagene Sahne unterheben.

Pflaumen entsteinen und in Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit dem Portwein ablöschen, Pflaumen und Orangenschale zufügen und einige Minuten köcheln lassen. Die Pflaumen sollten weich sein aber nicht zu Kompott verkochen. Früchte im Sud abkühlen und mindestens 2 Stunden (gerne über Nacht) ziehen lassen. Pflaumen aus dem Sud nehmen und diesen auf die Hälfte einkochen lassen.

Zum Servieren den Pudding in Gläser oder Schüsselchen füllen, erst die Portweinpflaumen und dann den eingekochten und abgekühlten Sud darüber verteilen.

Auf Wunsch mit Haselnüssen dekorieren.

Leser-Tipp

Lässt sich perfekt schon einen Tag vor der Party zubereiten.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Haselnuss-Schlemmerpudding mit Portweinpflaumen](#)

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