

# Verpoorten-Mandel-Kirschtraum mit Schneehaube

## Zutaten

Für 4 Portionen:

4 Scheiben Toastbrot  
1 TL Vanillezucker  
50 g Mandelmehl  
Saft von 1/4 Mandarine  
1 gehäuften TL Zucker  
200 ml Milch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
30 g Butter  
2 Eier  
200 g Sauerkirschen  
1 Prise Salz  
60 g Zucker für den Eischnee

4 feuerfeste Förmchen mit einem Durchmesser von 6 cm

## Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen und Kirschen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Rand vom Toastbrot entfernen und das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Toastbrotwürfel mit Vanillezucker, Mandelmehl und Zucker in eine Schüssel geben. Mandarinsaft darüber träufeln.

Milch und Butter zum Kochen bringen und zusammen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Brotmischung einrühren. 10 Minuten ziehen lassen. Eier trennen und das Eigelb auch in die Brotmischung einrühren. Auf 4 feuerfeste Förmchen verteilen. Für 15 Minuten im Backofen backen.

Förmchen heraus nehmen und Kirschen darauf verteilen. Eiweiß, Prise Salz und Zucker steif schlagen. Auf die Kirschen geben und für 10 Minuten noch einmal in den Backofen stellen. Der Eischnee soll ein bisschen braun werden. Das Dessert können Sie warm oder kalt servieren.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Mandel-Kirschtraum mit Schneehaube](#)

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