

# Süße Preiselbeer-Lasagne mit Verpoorten-Soße

## Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

1 L Milch  
8 Lasagneplatten  
1 EL Zucker  
1 Prise Salz

Verpoorten-Soße:

15 g Stärkemehl  
1 EL Zucker  
1 Pkg Bourbon-Vanillezucker  
250 ml Milch  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Preiselbeersahne:

200 g Preiselbeeren aus dem Glas  
200 ml Sahne

Außerdem:

weiße Schokoladenraspel zum Verzieren

## Zubereitung

In einem Topf die Milch zusammen mit dem Zucker und der Prise Salz aufkochen lassen. Dann nach und nach die Lasagneplatten in der süßen Milch garen. Mein Tipp: nehmt einen Topf mit möglichst großem Durchmesser, so dass ihr mehrere Platten zeitgleich garen könnt und kocht nicht zu viele Platten gleichzeitig, damit sie nicht aneinander kleben! Wenn die Platten jeweils gar sind ( das dauert nur einige Minuten, wie bei anderen Nudeln eben auch), auf einen Teller legen und mit Klarsichtfolie abdecken. So können sie abkühlen, ohne dabei trocken zu werden.

Als nächstes die Soße zubereiten. Dazu Stärkemehl, Zucker und Bourbon-Vanillezucker mit ein wenig von der Milch verrühren. In einem Topf die übrige Milch zum Kochen bringen, die angerührte Stärke einrühren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Mein Tipp: füllt die Soße in einen anderen Topf oder eine Schüssel um, so dass sie schneller abkühlt.

Wenn die Lasagneplatten und die Soße kalt sind, kann die Sahne steif geschlagen werden. Die Preiselbeeren unterrühren. Nun die Lasagne schichten. Die Lasagneplatten mittig durchschneiden und mit der Preiselbeersahne füllen. Oben mit der Verpoorten-Soße begießen und mit den Schokoladenraspeln verzieren.



[Link zum Rezept: Süße Preiselbeer-Lasagne mit Verpoorten-Soße](#)

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