

# Osterdomino mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Portion je nach gewählter Größe der Dominos: circa 20 Stück

1 Pkg Götterspeise, Kirsch Geschmack, zum Kochen  
1 Pkg Götterspeise, Waldmeister Geschmack, zum Kochen  
2 Pkg Vanille-Puddingpulver zum Kochen  
Wasser  
ca. 500 ml Milch für den Vanillepudding  
Zucker zum abschmecken  
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör Menge nach Bedarf



Sowie eine Auflaufform, Maße 23 cm x 17 cm - Höhe circa 6 cm.

Es geht auch eine etwas größere Form. Diese darf nur nicht zu niedrig sein, sonst kann man nicht hoch genug schichten.

## Zubereitung

Zuerst den Vanillepudding (1 Packung) nach Packungsangabe zubereiten und anschließend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben - soviel wie es einem schmeckt. Den Pudding noch warm - damit er nicht klumpig wird - in die Auflaufform füllen. Kaltstellen bis der Pudding fest ist.

Nun den Waldmeister-Wackelpudding nach Packungsangabe zubereiten und abkühlen lassen (muss aber noch flüssig sein). Dann die Flüssigkeit vorsichtig in die Auflaufform auf den Vanillepudding füllen. Die Form kaltstellen bis der Wackelpudding fest ist.

Danach den zweiten Vanillepudding nach Packungsangabe zubereiten und anschließend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben - soviel wie es einem schmeckt. Den Pudding noch warm - damit er nicht klumpig wird - auf die beiden Wackelpuddingschichten verteilen. Wieder die Auflaufform kalt stellen bis alles fest geworden ist.

Im Anschluß den Kirsch-Wackelpudding nach Angabe herstellen und abkühlen lassen. Danach die Flüssigkeit vorsichtig auf die Vanilleschicht gießen. Wieder kühl stellen.

Wenn alles kühl und fest geworden ist, die Auflaufform kurz in heißes Wasser stellen, damit sich der Wackelpudding etwas von der Form löst. Eventuell mit dem Messer vorsichtig die Ränder lösen und den Pudding auf ein Brett stürzen.

Nun kleine Domino-Vierecke ausschneiden und anrichten. Kalt stellen, wenn es nicht sofort gegessen wird.

## Leser-Tipp

Beim Kaltstellen nicht in den Tiefkühler stellen, denn wenn die Schichten anschließend wieder auftauen, entsteht zuviel Wasser. Das führt dazu, dass die Schichten nicht mehr ganz so gut aneinander haften (eigene Erfahrung).

[Link zum Rezept: Osterdomino mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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