

Heidelbeer-Schichtdessert mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Eierlikör-Schicht-Dessert Rezept für 4 Personen:

- 1 Glas Heidelbeeren, leicht gesüßt, 580 ml
- 3 El Speisestärke
- 5 El brauner Zucker
- 400 ml frische Milch, evtl. Vollmilch
- 125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Sahne-Puddingpulver zum Kochen
- 100-150 g saure Sahne 10% Fett

Gebäck für die Deko

Zubereitung

Heidelbeeren abtropfen lassen und den Saft auffangen. Etwas vom kalten Saft mit Speisestärke verrühren. Ein Esslöffel Zucker zum Saft geben und aufkochen lassen. Die angerührte Speisestärke zufügen und nochmals aufkochen. Heidelbeeren zugeben, für die Deko zwei Esslöffel zurück lassen. Für den Pudding etwas kalte Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver verrühren. Die restliche Milch mit zwei Esslöffeln Zucker aufkochen, das glatt gerührte Puddingpulver zugeben und nochmals aufkochen. Etwas abkühlen lassen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit der Pudding keine Haut bekommt. Etwas abkühlen lassen und dann die saure Sahne unter den Pudding ziehen.

Anrichten:

Das Eierlikör-Schicht-Dessert in schönen Gläsern anrichten. Mit Heidelbeeren beginnen, darauf dann die Sahnecreme geben. Nochmals wiederholen. Enden mit etwas Sahnecreme, dann die Heidelbeeren darauf platzieren. Mit Gebäck dekorieren.

Leser-Tipp

Dieses Rezept stammt aus den 70ern und ist noch genauso lecker wie damals.



[Link zum Rezept: Heidelbeer-Schichtdessert mit Verpoorten Original Eierlikör](#)