

Kaffepudding mit Eierlikör-Sahne

Zutaten

Kaffeecreme:

100 g wenn möglich, frisch gerösteter, kräftiger Arabica Espresso Kaffee
1 Tasse Wasser
100 g Zucker
10 ml Kaffeelikör
4 Blatt Gelatine
500 ml Sahne

Eierlikör-Vanille-Sahne:

250 ml Sahne
1 Pkg Vanillezucker
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Blatt weisse Gelatine

Dekoration:

2 EL Haselnüsse karamellisiert
etwas Vanillezucker
2 EL Zucker
Moccabohnen
Waffeln

Zubereitung

Kaffeecreme:

Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Sie sollte so steif sein, dass sie bei umgekippter Schüssel nicht herabfällt.

Den Kaffee grob mahlen. Einen hohen Topf leicht erhitzen, das Kaffeemehl hineingeben und unter ständigem Rühren erwärmen, bis es anfängt kräftig zu duften. Den fein gemahlenden Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen. 1 Tasse Wasser aufgießen und unter ständigem Rühren stark eindicken lassen, sodass eine Art Kaffeeextrakt entsteht. Eingeweichte Gelatine unterheben und verrühren, sie darf keine Fäden mehr ziehen und muss völlig aufgelöst sein. Den Topf vom Feuer ziehen und erneut unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Dann die steif geschlagene Sahne unterheben, in 4 Portionsschalen abfüllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Eierlikör-Vanille-Sahne:

Die flüssige Sahne sowie den Vanillezucker in einen Sahneboy geben.

Die Gelatine einweichen und im leicht erwärmten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auflösen, so lange rühren, bis die Gelatine keine Fäden mehr zieht.

Unter Rühren auskühlen lassen und zur Sahne in den Sahneboy geben. Verschließen, Druckpatrone aufdrehen, kräftig schütteln und ebenfalls in den Kühlschrank geben.

Dekoration:

Die Haselnüsse grob mahlen und in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit dem Vanillezucker und Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Auf einem Pergamentpapier erkalten lassen.



[Link zum Rezept: Kaffepudding mit Eierlikör-Sahne](#)

Kaffepudding mit Eierlikör-Sahne

Zum Servieren die Sahne auf die Kaffeecreme spritzen und mit den karamellisierten Haselnüssen und Moccabohnen dekorieren. Das Rezept hat meine Oma (1900 geboren) immer zu Festtagen zum Nachtsch bereit. Selbstverständlich hat Sie damals die Roh-Bohnen noch selber in der Pfanne geröstet. Sie hatte da durch die Nachkriegszeit viel Übung, es ist gar nicht so leicht, Kaffee in einer Pfanne zu rösten. Für die Erwachsenen gab es noch ein Gläschen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör pur zum Kaffee nach dem Dessert.

Heute ist es viel leichter, in einer kleinen Kaffeerösterei frisch gerösteten Kaffee zu erhalten und diesen nochmal zu erwärmen. Nach dem zweiten Versuch, den Kaffee selbst zu rösten, habe ich aufgegeben ... es braucht wirklich Übung. Und dank des Sahneboy's sieht auch die Verzierung sehr hübsch aus. Die Creme ist jedoch nach wie vor ein Genuss und eine Erinnerung an meine Oma. Und selbst gemacht .. viel viel besser als jede gekaufte .. Guten Appetit

Leser-Tipp

Heute nehme ich unter die Eierlikör-Sahne noch etwas Abrieb von der Tonka Bohne. Das gibt noch einen zusätzlichen feinen Vanillegeschmack.

[Link zum Rezept: Kaffepudding mit Eierlikör-Sahne](#)