

# Karamell-Pudding mit Kaffeesirup und Verpoorten Original

## Zutaten

250 ml Milch  
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
60 g Puderzucker  
40 g Speisestärke  
2 Eigelb

100 ml kräftiger Espresso  
75 g Zucker

Sprühsahne oder frische Schlagsahne

Schokoladenbohnen (optional)



## Zubereitung

Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen. Puderzucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und mit 400 ml Eierlikör-Milch ablöschen und zum Kochen bringen. Die übrigen 100 ml Eierlikör-Milch mit dem Eigelb und der Speisestärke verrühren. Die Mischung zur kochenden Eierlikör-Milch gießen und nochmal aufkochen, dabei stetig rühren. Den Pudding in Dessertgläser füllen und den Pudding im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Espresso mit dem Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis sich die Menge um etwa die Hälfte reduziert hat. Den Sirup in ein geeignetes Gefäß abfüllen und auskühlen lassen.

Den erkalteten Pudding jeweils mit etwas Sirup, Sahne und eine Schokoladenbohne garnieren.

## Leser-Tipp

Durch die Kombination mit Karamell und Kaffee erhält der altbewährte Eierlikörpudding neuen Pepp.

[Link zum Rezept: Karamell-Pudding mit Kaffeesirup und Verpoorten Original](#)

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