

Erdbeer-Teilchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

1 Pkg frischer Blätterteig
500 g Erdbeeren
1 Pkg Vanillepudding-Pulver
350 ml Milch
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 EL Zucker

1 Pkg Tortenguss klar
250 ml Wasser
2 EL Zucker
1 Schuss Zitrone



Zubereitung

Blätterteig ausbreiten und Quadrate ausschneiden. Ecken aufrollen bzw. einen Rand falten.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Milch mischen. Puddingpulver mit Zucker und 5 EL der Milch-Eierlikör-Mischung verrühren. Milch aufkochen lassen und unter Rühren die Mischung dazugeben, einmal aufkochen.

Blätterteig ca. 10 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze-Umluft backen. Pudding auf den Teilchen verteilen und zu Ende backen, bis sie gold-braun sind. Erdbeeren waschen und vierteln, auf dem Pudding verteilen.

Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und einen Schuss Zitrone hinzugeben. Erdbeeren mit Glasur bestreichen und alles durchziehen lassen.

Leser-Tipp

Lasst sie etwas durchziehen, dann sind sie noch leckerer!

[Link zum Rezept: Erdbeer-Teilchen 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 - eieiei.verpoorten.de