

Kirsch-Creme mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für 4 Portionen:

1 Pkg Dessertcreme Vanille (ohne zu Kochen)

200 ml Kirschsafte

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Kirschen (entkernt und klein gewürfelt)

plus einige Kirschen für die Deko



Zubereitung

Vanillecremepulver mit Kirschsafte und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und dann mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen (3-5 Minuten), die Kirschstückchen unterrühren, die Creme in Gläser füllen und 1-2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit einer Kirsche dekorieren und dann genießen.

Leser-Tipp

Wer mag, kann gerne noch 2-3 EL Schokostreusel unter die Creme rühren.

[Link zum Rezept: Kirsch-Creme 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