

Orangen-Rosmarin-Pudding mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für 4 Personen:

350 ml Orangensaft
50 ml Orangensaft
abgeriebene Schale von 2 Orangen
50 g Zucker
2-3 Zweige Rosmarin
250 g Mascarpone
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
30 g Speisestärke



Orangenscheiben und kleine Rosmarinzwige für die Deko

Zubereitung

350 ml Orangensaft zusammen mit Rosmarin, Zucker und dem Abrieb der Orangenschale erhitzen. Einmal kurz aufkochen, Herd abstellen und das Ganze 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Die Speisestärke mit den restlichen 50 ml Orangensaft glatt rühren. Den aromatisierten Saft erneut zum Kochen bringen, Speisestärke einrühren und etwa eine Minute (unter ständigem Rühren) durchkochen lassen.

In eine Schüssel umfüllen, damit sich keine Haut bildet, mit Frischhaltefolie bedecken.

Sobald die Masse nur noch lauwarm ist, kann man den Mascarpone und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren (das klappt am besten mit dem Schneebesen).

Jetzt nur noch 2 Stunden kalt stellen, in Gläser füllen, mit Orangenscheiben und Rosmarin dekorieren und GENIESSEN.

Leser-Tipp

Wer es besonders fruchtig mag: einfach unter den fertigen Pudding noch einige (geschälte) Orangenfilets heben.

[Link zum Rezept: Orangen-Rosmarin-Pudding 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