

Vanillepudding mit Eierlikör und Kirschen

Zutaten

250 g Sauerkirschen, tiefgekühlt
200 ml entrahmte H-Milch
1 Pkg Vanillecreme-Pulver (ohne Kochen)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Sauerkirschen auftauen lassen.
Vanillecreme-Pulver mit dem Mixer unter die Milch rühren bis die Creme andickt.
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf kleinster Stufe untermixen.
Creme in 4 Schüsselchen verteilen.
Die aufgetauten Sauerkirschen über die Creme verteilen.

[Link zum Rezept: Vanillepudding mit Eierlikör und Kirschen](#)

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