

Eierlikör-Spekulatius-Schichtdessert Rezept mit dem Gelben Klassiker

Zutaten

für 4 Verpoorten Kaffeegläser:

Für das Pflaumenkompott:

- 1 Glas Pflaumen (395 g)
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 3 EL Speisestärke

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanille-Creme:

- Mark einer Vanilleschote
- Abrieb von ¼ Zitrone
- 165 ml Sahne
- 165 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 30 g Cremepulver
- 165 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Zucker
- 8 Spekulatius-Kekse

Glasform: Designer-Kaffeegläser von Verpoorten "Kaffee-Latte-Glas"

Zubereitung

Pflaumen mit Saft in einen Topf geben. Sternanis und Zimtstange hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. 4 EL Saft abschöpfen und mit 3 EL Speisestärke verrühren. Erneut kurz aufkochen und direkt vom Herd nehmen. Sternanis und Zimtstange entfernen. Abkühlen lassen.

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanille-Creme je 110 ml Sahne und Milch in einen Topf geben und gemeinsam mit dem Zucker erhitzen. 55 ml Sahne und 55 ml Milch mit Vanillemark, Zitronenschale, Eigelb, Cremepulver und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel verrühren. In den Topf geben und zügig unterrühren. Erneut unter Rühren aufkochen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Vom Herd nehmen.

Spekulatiuskekse klein bröseln und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanille-Creme und Pflaumenkompott in Gläser schichten.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Spekulatius-Schichtdessert Rezept mit dem Gelben Klassiker](#)