

Winter-Pflaumen-Dessert mit VERPOORTEN-Punsch

Zutaten

(für 5-6 Gläser VERPOORTEN-Schichtdesserts)

für die VERPOORTEN-Punsch-Creme:

165 ml VERPOORTEN Punsch
165 ml Sahne (33% Fett), flüssig
165 ml Milch
100 g Zucker
1 Prise Salz
½ Vanilleschote
¼ Zitrone
40 g Eigelb (ca. 2 Eigelbe)
30 g Puddingpulver/Cremepulver

Für die Winter-Pflaumen:

250 ml Rotwein
100 g Zucker
20 g Speisestärke
350 g Pflaumen (Frisch, TK oder aus dem Glas – je nach Saison)
2 Stk. Sternanis
1 Stk. Zimtstange
1 Prise Salz
½ Vanilleschote
Abrieb einer Orange

Sonstige Zutaten zur Dekoration:

Pfeffernüsse
VERPOORTEN Punsch

Zubereitung

VERPOORTEN-Punsch-Creme:

1. die Vanilleschote mit einem Messer seitlich aufschlitzen und das Mark herauskratzen. 110 ml Milch, eine Prise Salz, die Hälfte des Vanillemarks, den Zitronenabrieb, Eigelbe, Puddingpulver und den VERPOORTEN Punsch mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren.
2. Die übrige Milch und die Sahne unter Zugabe des Zuckers kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die angerührte Punsch-Masse (Schritt 1) mit einem Schneebesen zügig einrühren. Den Pudding nochmals unter Rühren kurz aufkochen, bis eine schön cremige Konsistenz erreicht ist.
3. Die VERPOORTEN-Punsch-Creme im Kühlschrank mit Klarsichtfolie abgedeckt ca. 1,5 Std. kaltstellen.



[Link zum Rezept: Winter-Pflaumen-Dessert mit VERPOORTEN-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (1/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Winter-Pflaumen-Dessert mit VERPOORTEN-Punsch

Winter-Pflaumen:

1. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Rotwein nach und nach ablöschen, bis der Zuckerkaramell komplett gelöst ist. Salz, Orangenabrieb, Sternanis, Zimtstange und die zweite Hälfte des Vanillemarks zugeben und kurz aufkochen. 5 EL der Rotwein-Mischung mit der Speisestärke klümpchenfrei verrühren, zum Rotwein in den Topf geben und gut vermischen. Danach unter ständigem Rühren aufkochen.

2. Die Pflaumen vierteln und der noch heißen Gewürz-Rotwein-Mischung zugeben. Abkühlen lassen.

Anrichten der VERPOORTEN-Schichtdesserts:

1. Pfeffernüsse in kleine Stückchen brechen. Die VERPOORTEN-Punsch-Creme in einen Dressierbeutel mit mittelgroßer Tülle füllen.

2. Zunächst einen Teil der zerkleinerten Pfeffernüsse in die Gläser geben, ein wenig VERPOORTEN Punsch aufträufeln, sodass die Pfeffernüsse einweichen. Mit einem Cocktaillöffel wird nun ein Teil des Pflaumenkompotts darauf gegeben und mit der VERPOORTEN-Punsch-Creme abgedeckt. Diesen Schicht-Vorgang wiederholen, bis die Gläser die gewünschte Füllmenge erreicht haben. Nach Belieben mit Pfeffernüssen dekorieren.

Das Verpoorten-Redaktionsteam wünscht viel Spaß mit diesem winterlichen Schichtdessert.

[Link zum Rezept: Winter-Pflaumen-Dessert mit VERPOORTEN-Punsch](#)