

Verpoorten-Punsch-Wölkchen mit Orangenfilets

Zutaten

Punsch-Schichtdessert für 5 Weingläser (Füllmenge 300 ml)

Milchreis:

1 Liter Milch
50 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
230 g Milchreis

Schokoladen-Pudding:

50 g Blockschokolade
500 ml Milch
1 Ei
20 g Zucker
20 g Speisestärke

Zusätzlich noch:

VERPOORTEN-Punsch (Menge je nach Wunsch)
4 Orangen filetiert, ein Orangenfiletstück pro Glas zurück legen für die Deko
5 Weingläser

Zubereitung

Milchreis:

Milch, Salz und Vanillezucker in einem Topf vermengen und bei niedriger Hitze kurz aufkochen lassen. Den Reis zur Milch hinzufügen und unter vorsichtigem Rühren mit dem Holzkochlöffel einmal aufkochen lassen, dabei aufpassen, dass sich nichts am Topfboden ansetzt. Die Herdplatte auf kleinste Stufe stellen. Den Milchreis im geschlossenen Topf exakt 30 Minuten ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Nach 30 Minuten ist der Reis fertig. Den Milchreis noch heiß bis auf 5 EL auf die Weingläser verteilen.

VERPOORTEN-Punsch (Menge je nach Geschmack) auf den Milchreis geben und die Orangenfiletstücke darauf verteilen.

Pudding:

Die Blockschokolade zerkleinern. Milch, Zucker, Ei, Schokolade und Speisestärke zusammen in einen Topf geben und verrühren. Alles zusammen unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und solange kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den heißen Pudding auf die Weingläser verteilen. Restlichen Milchreis auf die Gläser verteilen und jedes Glas mit einem Orangenfiletstück dekorieren.

VERPOORTEN-Punsch-Wölkchen ist sofort zum Genießen bereit!!

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Verpoorten-Punsch-Wölkchen mit Orangenfilets](#)

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



Verpoorten-Punsch-Wölkchen mit Orangenfilets

Heiß und kalt sehr sehr lecker!!

[Link zum Rezept: Verpoorten-Punsch-Wölkchen mit Orangenfilets](#)

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