

# Punschcreme mit Mohnbaiser und Kirschen

## Zutaten

2 Eiweiß  
120 g Zucker  
25 g gemahlener Mohn  
1 Glas (720 ml) Sauerkirschen  
2 EL Speisestärke  
350 ml Milch  
150 ml Eierpunsch "VERPOORTEN Punsch"  
2 Eier  
2 Eigelb  
125 g Zucker  
50 g Speisestärke  
200 g Sahne



## Zubereitung

Einen Tag vorher das Baiser vorbereiten. Backofen auf 85°C vorheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, bis es glänzt. Mohn vorsichtig unterheben. In einen Spritzbeutel geben und mit einer Lochtülle ca. 8 cm große Kreise auf Backpapier spritzen und diese mit der Masse ausfüllen. 1 1/2 bis 2 Stunden backen und Baiser im Ofen über Nacht trocknen lassen.

Kirschen abgießen und Saft auffangen. 100 ml Saft aufkochen. 50 ml Saft mit Stärke verrühren und zum restlichen Saft geben. Aufkochen und ca. eine Minute köcheln lassen. Kirschen unterrühren.

Für die Punschcreme Milch aufkochen. VERPOORTEN-Punsch hinzugeben. Eier, Zucker und Speisestärke zur kochenden Milch geben. Kurz aufkochen, bis die Punschcreme eindickt. Ca 15 Minuten kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter die Punschcreme heben.

Die Baiser klein krümeln und abwechselnd mit den Kirschen und der Punschcreme in 4 Gläser schichten.

[Link zum Rezept: Punschcreme mit Mohnbaiser 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