

Waldmeister trifft Kiwi und Eierpunsch

Zutaten

190 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pkg Backpulver
5 Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
100 ml Waldmeistersirup
1 Pkg grüne Götterspeise

8 Kiwis
100 g Gelierzucker
200 ml Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"
50 ml Milch
2 EL Speisestärke

Zubereitung

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und sieben. Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz etwa 30 Sekunden schaumig aufschlagen, anschließend den Zuckers langsam einrieseln lassen und steif schlagen. Anschließend die Eigelbe mit dem Götterspeise-Pulver und dem Waldmeistersirup verrühren, diese Masse unter die Eiweiße heben. Mehl hinzufügen und alles verrühren. Den Teig in eine Springform füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca 30 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen.

Die Kiwis schälen. 5 der Kiwis pürieren und in einem Topf mit dem Gelierzucker andicken lassen. Aus dem VERPOORTEN-Punsch, der Milch und der Stärke einen Eierpunsch-Pudding kochen. Die restlichen Kiwis in Scheiben schneiden. Wenn alle Zutaten abgekühlt sind, kann man mit dem Schichten beginnen. Den grünen Kuchen in kleine Würfel schneiden und in die Gläser geben. Die Kiwis in Scheiben schneiden, Scheiben halbieren und rundherum in den Gläsern auf den Kuchenboden stellen. Mit der Punschcreme auffüllen. Alle Schritte noch einmal wiederholen. Auf die oberste Punschschicht die pürierten Kiwis geben. Mit einem Klecks Punschcreme dekorieren.



[Link zum Rezept: Waldmeister trifft Kiwi und Eierpunsch](#)

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