

Verpoorten Dessert-Zauber im Glas mit Brombeeren

Zutaten

Für 12 Gläser á 160 ml

200 ml Vollmilch
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
75 g Butter

Teig:

3 Eier
60 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
75 g Weizenmehl
1 Prise Salz

ca. 250 g Brombeeren (oder auch Himbeeren oder gemischte Beeren)

Dekoration:

steif geschlagene süße Sahne
ein paar Beeren und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

12 Weckgläser á 160 ml oder vergleichbare Gläser

Zubereitung

Die Milch erwärmen (nicht zu heiß), die Butter darin schmelzen, mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren.

Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Auf niedrigster Stufe das Mehl unterrühren.

Dann mit einem Schneebesen nach und nach die Eierlikörmilch vorsichtig mit dem Teig vermischen.

Die Eiweiße mit der Prise Salz sehr steif schlagen und dann vorsichtig unter die Teig/Milchmischung heben, so dass noch Eiweißflocken erhalten bleiben.

Die Gläser dünn mit einem Pflanzenöl einfetten. Ca. 1 EL Beeren in jedes Glas geben und die Teigmischung darüber füllen, so dass jedes Glas zu ca. 3/4 gefüllt ist.

Die Gläser auf ein Backblech stellen und bei 150°C in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben. Ca. 20 - 25 Minuten backen, es müssen Schichten zu erkennen sein, unten cremig oben Teig.

Gut auskühlen lassen und mit der steif geschlagenen Sahne, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Beeren garnieren.



[Link zum Rezept: Verpoorten Dessert-Zauber im Glas mit Brombeeren](#)

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 Dessert-Zauber im Glas mit Brombeeren

Leser-Tipp

Das Dessert lässt sich sehr gut einen Tag vorher zubereiten, die Garnierung aber erst am Tag des Genusses darauf geben.

[Link zum Rezept: Verpoorten Dessert-Zauber im Glas mit Brombeeren](#)

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