

Mini-Obst-Törtchen mit Eierlikör-Vanillepudding

Zutaten

100 ml Milch
100 ml Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Vanilleschote
20 g Zucker
1 Prise Salz
25 g Speisestärke

14 - 16 kleine Waffelbecher
etwas Marmelade (z.B. Erdbeere)
frische Früchte nach Wunsch z.B. (Banane, Kiwi, Weintrauben, Heidelbeeren, Himbeeren)
Puderzucker

Zubereitung

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit dem Zucker, dem Salz, der Sahne und der Milch in einem (kalt ausgespülten) Topf geben. Gut erwärmen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen.

Die Speisestärke mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör klümpchenfrei verrühren. Dann in den Topf zur Milch geben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Speisestärke andickt. Topf vom Herd nehmen.

Die Waffelbecher zügig zu $\frac{3}{4}$ mit dem Eierlikör-Vanillepudding befüllen und abkühlen lassen. Je einen TL der gewünschten Marmelade auf dem Pudding verteilen und mit frischen Früchten dekorieren.

Mit Puderzucker bestreuen und genießen.



[Link zum Rezept: Mini-Obst-Törtchen mit Eierlikör-Vanillepudding](#)

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