

# Verpoorten Amaretto-Apricot-Creme mit Glühweinkirschen und Printen

## Zutaten

(für ca. 7-8 Gläser VERPOORTEN-Schichtdessert)

für die VERPOORTEN Amaretto-Apricot-Creme:

165 ml VERPOORTEN Edition Amaretto-Apricot oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

165 ml Sahne 33% Fett, flüssig

165 ml Milch

100 g Zucker

1 Prise Salz

½ Vanilleschote

¼ Zitrone

40 g Eigelb (ca. 2 Eigelbe)

30 g Puddingpulver/Cremepulver

für die Glühweinkirschen:

250 ml Rotwein

100 g Zucker

30 g Mondamin

350 g Tiefkühlkirschen

2 Stk. Sternanis

1 Stk. Zimtstange

1 Prise Salz

½ Vanilleschote

Abrieb einer Orange

Sonstige Zutaten:

Printen

Etwas VERPOORTEN Edition Amaretto-Apricot zum Tränken der Printen

Glasform: Longdrink-Glas

## Zubereitung

VERPOORTEN Amaretto-Apricot-Creme:

1. Die Vanilleschote mit einem Messer seitlich aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

2. Ein Drittel von Sahne und Milch (zusammen 110 ml), eine Prise Salz, die Hälfte des Vanillemarks, den Abrieb von ¼ Zitrone, Eigelb, Puddingpulver und den VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in ein Gefäß geben. Alles mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren.



[Link zum Rezept: Verpoorten Amaretto-Apricot-Creme mit Glühweinkirschen und Printen](#)

# Verpoorten Amaretto-Apricot-Creme mit Glühweinkirschen und Printen

3. Die übrigen zwei Drittel von Milch und Sahne (220 ml) unter Zugabe des Zuckers kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die angerührte Puddingmasse (Schritt 2) mit einem Schneebesen zügig einrühren. Den Pudding nochmals unter Rühren kurz aufkochen, bis eine schön cremige Konsistenz erreicht ist.
4. Die VERPOORTEN Amaretto-Apricot-Creme im Kühlschrank mit Klarsichtfolie abgedeckt ca. 1,5 Std. kaltstellen.

## Glühweinkirschen:

1. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit 200 ml Rotwein nach und nach ablöschen, bis der Zuckerkaramell komplett gelöst ist.
2. Salz, Orangenabrieb, Sternanis, Zimtstange und die zweite Hälfte des Vanillemarks zugeben und kurz aufkochen.
3. Restlichen Rotwein (50 ml) mit dem Mondamin klümpchenfrei verrühren, der Rotweinkaramell-Mischung zugeben und gut vermischen. Danach unter ständigem Rühren aufkochen.
4. Die Tiefkühlkirschen der noch heißen Glühwein-Mischung zugeben. Lassen Sie das Ganze ca. 15 Minuten ziehen und abkühlen.

## Anrichten der VERPOORTEN-Schichtdesserts:

1. Printen in kleine Stückchen brechen.
2. Mit einem langen Löffel zunächst einen Teil der Glühweinkirschen in die Gläser füllen. Dann einen Teil der VERPOORTEN Amaretto-Apricot-Creme auf die Glühweinkirschen geben. Die zerkleinerten Printen in das Glas auf die Glühweinkirschen-Schicht legen und ein wenig VERPOORTEN Amaretto-Apricot auf die Printen träufeln, sodass sie einweichen.
3. Wiederholen Sie diesen Schicht-Vorgang, bis die Gläser die gewünschte Füllmenge erreicht haben.
4. Dekorieren Sie die VERPOORTEN-Schichtdesserts mit einem Stückchen der Printen.

Das Verpoorten-Redaktionsteam wünscht viel Spaß mit diesem winterlichen Schichtdessert.

[Link zum Rezept: Verpoorten Amaretto-Apricot-Creme mit Glühweinkirschen und Printen](#)