

VERPOORTINIS mit Eierlikörpudding und Beeren

Zutaten

Für 10 VERPOORTINIS:

10 VERPOORTINIS Schokobecher

350 ml Milch

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pck. Vanille-Puddingpulver

1 Pck. Vanillezucker

100 ml Sahne

100 g Sahnequark

500 g Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)



Zubereitung

Für den Eierlikörpudding das Puddingpulver mit einem Teil der Milch glattrühren. Restliche Milch mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Topf geben und erhitzen. Puddingpulver hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. In eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Beeren waschen und Erdbeeren in Stückchen schneiden. Eierlikörpudding nochmals gut durchrühren. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit dem Quark unter den Pudding rühren. Den Eierlikörpudding in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf die VERPOORTINIS Schokobecher verteilen. Mit Beeren bestücken und genießen.

Tipp: Der verbleibende Eierlikörpudding kann wunderbar pur oder mit Beeren genossen und zu den VERPOORTINIS gereicht werden. Er hält sich gekühlt und abgedeckt aber auch noch zwei Tage im Kühlschrank.

[Link zum Rezept: VERPOORTINIS mit Eierlikörpudding und Beeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de