

Schnelles Bienenstich-Dessert mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 6 VERPOORTEN-Dessertgläser:

Für die Eierlikörpudding-Creme:

1 Pck. Vanillepuddingpulver

300 ml Milch

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 ml Sahne

Für den Mandel-Krokant:

120 g Zucker

50 g Butter

85 g Mandelblättchen

Außerdem:

2-3 Milchbrötchen oder andere süße Hefebrötchen



Zubereitung

Für das Schnelle Bienenstich-Dessert zuerst den Eierlikörpudding herstellen. Hierfür 3 EL Milch mit dem Vanillepuddingpulver glatrühren. Die restliche Milch erhitzen und das Puddingpulver unterrühren. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis der Pudding eindickt. Topf vom Herd nehmen und direkt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Mandel-Krokant zubereiten. Einen Bogen Backpapier bereitlegen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, bis er vollständig gelöst ist und eine schöne braune Farbe angenommen hat. Butter gut mit dem Zucker verrühren. Mandelblättchen direkt hinzugeben und gut mit der Zuckermasse vermengen, sodass alle Blättchen gut mit Karamell bedeckt sind. Krokant auf das vorbereitete Backpapier streichen – Vorsichtig! Heiß! Vollständig auskühlen und fest werden lassen.

Nun die Sahne für die Eierlikörpudding-Creme steif schlagen. Eierlikörpudding nochmals gut durchrühren und Sahne unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Nun kann das Schnelle Bienenstich-Dessert angerichtet werden. Hierzu die Milchbrötchen in Stückchen zupfen und eine kleine Schicht in die VERPOORTEN-Dessertgläser geben. Mit einer Schicht Eierlikör-Puddingcreme toppen (ungefähr bis zur Mitte der Gläser) und mit Mandel-Krokant-Splittern bestreuen. Schichten wiederholen. Zum Abschluss noch 6 größere Stücke aus dem Mandel-Krokant brechen und in die VERPOORTEN-Dessertgläser stecken. Direkt genießen!

Tipp: Das Schichten der Desserts sollte erst kurz vor Verzehr vorgenommen werden, da sich das Krokant sonst in der Creme löst.

[Link zum Rezept: Schnelles Bienenstich-Dessert mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (8/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de